Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Ressources pour le recrutement et la formation de la main d'oeuvre en transformation et distribution alimentaires

Auteur : Direction du développement de la main d'oeuvre en bioalimentaire

Poids : 1338 ko

Type de document : Format PDF en sections

Parution :

Sommaire :

- Liste des sigles et acronymes **(PDF, 9 ko)**
- Pourquoi les entreprises ont-elles besoin de plus en plus de personnes formées? **(PDF, 8 ko)**
- Où vous adresser pour combler vos besoins de formation? **(PDF, 10 ko)**
- Votre personnel a-t-il des difficultés en lecture, en écriture ou en calcul? **(PDF, 25 ko)**
- Le système d'éducation au Québec **(PDF, 22 ko)**
- Formation à distance **(PDF, 13 ko)**
- Formation initiale **(PDF, 343 ko)**
- Formation continue **(PDF, 559 ko)**
- Ressources documentaires **(PDF, 102)**
- Coordonnées **(PDF, 247 ko)**

Liens vers le document : Consulter le sommaire.

Québec

© Gouvernement du Québec, 2004

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

AEC :	Attestation d'études collégiales
AEU :	Attestation d'études universitaires
AF :	Attestation de formation de l'établissement
AFP :	Attestation de formation professionnelle
ARCPC :	Analyse des risques et contrôle des points critiques
ASP :	Attestation de spécialisation professionnelle
BACC :	Baccalauréat
BDC :	Banque de développement du Canada
CCFD :	Centre collégial de formation à distance
CE :	Commerce électronique
CEA :	Centre d'éducation des adultes
CERT :	Certificat
CFP :	Centre de formation professionnelle
CRDA :	Centre de recherche et de développement sur les aliments
CS :	Commission scolaire
DEC :	Diplôme d'études collégiales
DEP :	Diplôme d'études professionnelles
DES :	Diplôme d'études secondaires
ECR :	Efficacité continuellement renouvelée
ÉDI :	Échange de données informatisées
ÉDIFACT :	Échanges de données informatisées pour l'administration, le commerce et le transport
ÉTS :	École de technologie supérieure
HACCP :	Hazard Analysis and Critical Control Points
HEC :	École des Hautes Études Commerciales de Montréal
HRI :	Hôtellerie, restauration, institutions
ITA :	Institut de technologie agroalimentaire
ITHQ :	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
MBA :	Maîtrise en administration des affaires
MRCI :	Ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration
MAPAQ :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
MEQ :	Ministère de l'Éducation du Québec
MIC :	Ministère de l'Industrie et du Commerce
MSS :	Ministère de la Solidarité sociale
PASA :	Programme d'amélioration de la salubrité des aliments
SAE :	Services aux entreprises

SIMDUT :	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail
SOFAD :	Société de formation à distance des commissions scolaires
TELUQ :	Télé-Université
UEC :	Unité d'éducation continue
UQAC :	Université du Québec à Chicoutimi
UQAH :	Université du Québec à Hull
UQAM :	Université du Québec à Montréal
UQAR :	Université du Québec à Rimouski
UQAT :	Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue
UQTR :	Université du Québec à Trois-Rivières

POURQUOI LES ENTREPRISES ONT-ELLES BESOIN DE PLUS EN PLUS DE PERSONNES FORMÉES ?

Tout comme les autres secteurs d'activité économique, l'industrie de la transformation et de la distribution de denrées bioalimentaires doit relever les défis de la concurrence mondiale. Elle doit notamment adopter des programmes de gestion de la qualité, accroître la capacité technologique de ses entreprises, améliorer sa gestion et augmenter la qualification de sa main-d'œuvre.

L'un des principaux atouts qui peut différencier une entreprise de sa concurrente et lui donner une longueur d'avance est sans contredit la qualité de ses ressources humaines. En effet, pour faire face aux nouvelles réalités internationales, la main-d'œuvre devra s'adapter, c'est-à-dire connaître les nouvelles technologies, manifester une ouverture aux marchés étrangers et acquérir la maîtrise de plus d'une langue. Par ailleurs, les changements technologiques modifieront graduellement les tâches des travailleuses et des travailleurs. Ces derniers auront plus de responsabilités, seront appelés à travailler davantage en équipe tout en étant créatifs, capables d'analyse et de communication efficace.

L'engagement de l'industrie bioalimentaire dans l'augmentation de ses exigences à l'embauche et dans le perfectionnement de sa main-d'œuvre est prioritaire, tant pour les PME que pour les grandes entreprises.

Former pour performer !

106-00648/

OÙ VOUS ADRESSER POUR COMBLER VOS BESOINS DE FORMATION ?

Il se peut que votre entreprise soit aux prises avec un problème de formation ne touchant que quelques personnes. Il se peut également que vous désiriez doter votre entreprise d'un plan général de formation couvrant l'ensemble des besoins de votre personnel. Pour atteindre vos objectifs, vous aimeriez profiter de programmes d'aide technique et financière.

Emploi-Québec met à votre disposition un service de conseillères et conseillers en main-d'œuvre qui peuvent vous éclairer sur les mesures d'aide auxquels vous avez droit pour combler vos besoins de formation.

Vous pouvez également vous adresser directement au service de formation continue de l'établissement d'enseignement de votre choix, plus particulièrement aux « Services aux entreprises ». La plupart des établissements d'enseignement secondaire et collégial disposent de ressources-conseils spécialisées dans l'organisation d'activités de formation destinées aux entreprises.

Démarche

1. Rencontre d'un conseiller ou d'une conseillère en main-d'œuvre de votre Centre local d'emploi (CLE) ou encore d'un conseiller ou d'une conseillère des « Services aux entreprises » d'un établissement d'enseignement afin de :
   - lui préciser vos besoins de formation;
   - lui fournir l'information nécessaire à la rédaction d'un plan de formation (quoi, qui, comment, quand, combien, etc.);
   - vous renseigner sur le mode de financement approprié et sur les programmes d'aide disponibles.
2. Élaboration et présentation du plan de formation ou du plan de développement des ressources humaines (PDRH).
3. Modification, s'il y a lieu, et approbation du plan de formation.
4. Rencontre préparatoire entre le formateur ou la formatrice, les porte-parole de l'entreprise et les personnes visées par la formation.
5. Déroulement de la formation selon le calendrier établi.
6. Évaluation, pendant et après la formation.
7. Suites à donner à la formation, par exemple :
   - perfectionnement supplémentaire;
   - nouveau cours;
   - formation d'un nouveau groupe.

VOTRE PERSONNEL A-T-IL DES DIFFICULTÉS EN LECTURE, EN ÉCRITURE OU EN CALCUL ?

Un problème...

Des gestes quotidiens comme remplir un formulaire, payer une facture ou lire un mode d'emploi sont-ils un cauchemar pour certains de vos employés ?

Il se peut que votre réponse soit affirmative. En effet, les études statistiques démontrent qu'au Québec, 19 % de la population, c'est-à-dire une personne sur cinq, éprouve d'importants problèmes de lecture, d'écriture ou de calcul. Dans le secteur manufacturier, ce taux s'élève à près de 30 %.

Qu'est-ce que l'analphabétisme ?

On entend par analphabétisme une difficulté majeure de comprendre l'écrit et de s'exprimer par écrit. Au fil des ans, le sens du mot « analphabétisme » s'est élargi, passant de l'aptitude à lire un énoncé simple à la capacité d'acquérir les connaissances nécessaires pour faire face aux exigences minimales de fonctionnement en société, tant sur le plan personnel que social et professionnel.

Les analphabètes complets et les analphabètes fonctionnels

Les **analphabètes complets** sont les personnes qui ne savent ni lire, ni écrire, ni compter et qui ne comprennent pas un exposé simple en rapport avec leur vie quotidienne.

Les **analphabètes fonctionnels** sont les personnes qui ont une insuffisance d'éducation de base les rendant difficilement capables d'affronter les situations de la vie quotidienne ou professionnelle. L'absence de maîtrise de quelques habiletés élémentaires les empêche, par exemple, de remplir pleinement leurs rôles de parent, de consommateur, de travailleur et de citoyen.

Lorsque l'entreprise procède à des changements technologiques ou organisationnels, ces personnes éprouvent beaucoup de difficultés en matière de formation et de requalification.

L'approche à préconiser

Une personne aux prises avec ces problèmes est souvent gênée d'en parler. Elle se croit seule dans ce cas et a peu confiance en ses capacités d'apprendre.

Détecter les employés et les employées analphabètes n'est pas facile. Il est encore plus difficile de les convaincre de participer à un programme de formation. C'est pourquoi il est très important d'assurer la confidentialité de la démarche.

La personne doit être convaincue que l'amélioration de ses connaissances de base l'aidera à être plus autonome dans les divers aspects de son travail et qu'il s'agit d'une étape primordiale à franchir avant d'accéder à la formation professionnelle et de prendre part activement aux changements technologiques. Une attitude positive et encourageante envers les personnes aux prises avec des problèmes de ce genre est un atout majeur. Avec le soutien et la collaboration des syndicats, l'entreprise se placera en situation gagnante.

Une démarche

L'alphabétisation est une démarche de formation sur mesure qui permet à une personne d'acquérir des connaissances de base en français et en calcul pour pouvoir répondre aux exigences de la vie adulte, au travail, dans la famille et dans la communauté.

Des témoignages

Pour inviter vos employés et employées éprouvant des problèmes d'analphabétisme à sortir de l'isolement, à vaincre la peur et la honte et à s'engager avec confiance dans une démarche de formation, nous vous suggérons les deux vidéos suivantes :

Titre : « Jamais trop tard »
Année : 1994
Durée : 23 minutes.
Référence : Productions RESO et Kaboum inc.

Titre : « Kraft» Reportage réalisé dans le cadre de l'émission *Montréal ce soir*
Année : 1995
Durée : 9 minutes.
Référence : QUIO.

Dans chacune d'elles, vous entendrez le témoignage de travailleurs qui ont pris le risque d'aller plus loin et qui sont aujourd'hui fiers d'accomplir aisément leurs activités quotidiennes.

Des ressources

Les commissions scolaires sont à même d'offrir des cours de formation de base à toute personne de 16 ans et plus. Les cours peuvent être donnés à l'extérieur des lieux habituels de formation, selon un horaire adapté à l'entreprise.

Une formule pédagogique

Les sessions de formation de base s'adaptent aux besoins fonctionnels de leur clientèle; par leurs activités intégrées, elles mènent à l'expression écrite et à la compréhension de textes choisis en fonction des besoins des apprenants. De plus, la formation s'appuie sur les activités quotidiennes auxquelles se heurtent les travailleurs. Par exemple, un cours de français de base intègrera des guides d'utilisation de nouvelles machines. Le but est de rendre les travailleurs à l'aise dans leurs activités régulières, comme lire une étiquette, faire un chèque, etc.

Programme de formation Atout

En plus d'améliorer les compétences de base en lecture, en écriture et en calcul, le programme de formation Atout aide les travailleurs à s'adapter aux restructurations et changements technologiques qui sont une source d'inquiétude pour plusieurs d'entre eux.

L'originalité d'Atout réside dans son contenu, qui ne se limite pas à la lecture, à l'écriture ou au calcul. Atout améliore aussi des habiletés intellectuelles (savoir apprendre, raisonner, prendre des décisions) et des habiletés de communication spécifiques au monde du travail (travailler en équipe, servir des clients, comprendre un système, gérer du temps). Atout propose une démarche très différente de la démarche scolarisante habituelle. Il s'agit d'une « approche par compétences » qui permettra de former une main-d'œuvre autonome, flexible, responsable, capable de s'adapter rapidement au changement. Atout se démarque aussi par la souplesse de son organisation sur les lieux de travail, par des horaires adaptés aux équipes en rotation et par l'utilisation des véritables outils de travail comme matériel pédagogique.

Les commissions scolaires des Grandes-Seigneuries, des Hautes-Rivières, Marie-Victorin, des Patriotes, de Sorel-Tracy, de Saint-Hyacinthe, des Trois-Lacs, de la Vallée-des-Tisserands et du Val-des-Cerfs sont aujourd'hui en mesure de répondre d'une façon innovatrice aux besoins des entreprises soucieuses de leur performance.

L'adresse du site Internet d'Atout est : [http://atout.csmv.qc.ca].

Un logiciel d'apprentissage

La Centrale des syndicats démocratiques (CSD) a conçu des logiciels à l'intention des travailleuses et des travailleurs qui ont des difficultés de compréhension en lecture, en écriture et en calcul. Ces logiciels leur fournissent des connaissances de base, les aident à développer des habiletés de réflexion et leur permettent d'accéder à une formation très souvent essentielle au maintien ou à l'obtention d'un emploi.

Mystère à l'usine (1997) est à la fois un logiciel d'initiation à l'ordinateur et un jeu de stratégie développé à partir d'un fait survenu dans un environnement de travail. L'utilisateur doit, pour résoudre l'énigme, lire, écrire et calculer à partir de situations habituelles du milieu de travail et de vie. Plus précisément, le logiciel aborde les neuf thèmes d'apprentissage suivants :

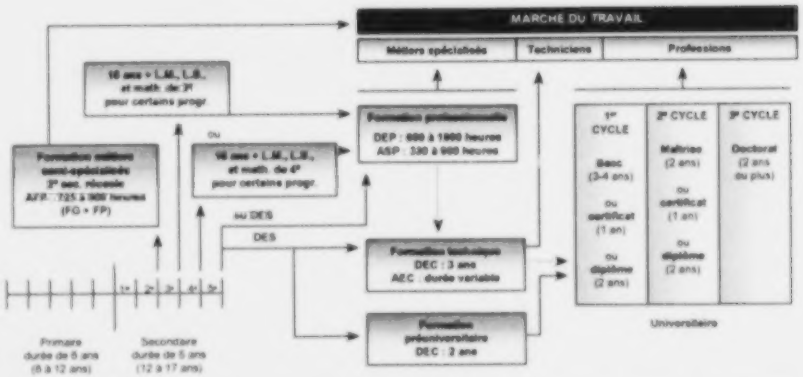
- la structure de la phrase;
- la ponctuation;
- les homophones;
- l'ordre alphabétique;
- le chèque de paie;
- le guichet automatique;
- les formulaires;
- le calcul mental et écrit;
- la compréhension de textes.

Réussir en math permet pour ceux et celles qui n'ont jamais maîtrisé les opérations de base comme le pourcentage, les fractions, la règle de trois ou le calcul des taxes, de rattraper avec facilité et à son rythme ces connaissances essentielles.

Vous pouvez vous procurer le logiciel interactif *Mystère à l'usine* chez le distributeur suivant :

Micro-Intel
1200, rue Papineau, bureau 301
Montréal (Québec) H2K 4R5
Tél. : (514) 528-1905
Tél. sans frais : 1 800 530-8789
Téléc. : (514) 528-1770
Courriel : webmaster@micro-mitel.com
Site Internet : www.micro-intel.com

LE SYSTÈME D'ÉDUCATION AU QUÉBEC



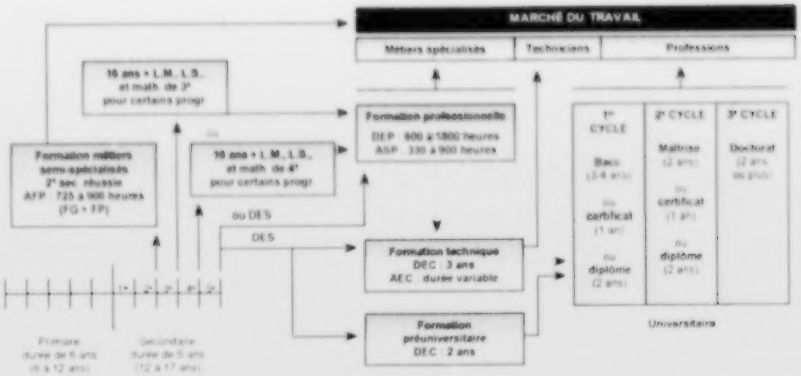
L.M. : Langue maternelle
L.S. : Langue seconde
Math. : Mathématique

AFP : Attestation de formation professionnelle
ASP : Attestation de spécialisation professionnelle
BACC : Baccalauréat
DEC : Diplôme d'études collégiales

DEP : Diplôme d'études professionnelles
DES : Diplôme d'études secondaires
FG : Formation générale
FP : Formation professionnelle

Source modifiée : Gouvernement du Québec, ministère de l'Éducation.

LE SYSTÈME D'ÉDUCATION AU QUÉBEC



L.M. : Langue maternelle
L.S. : Langue seconde
Math. : Mathématique

AFP : Attestation de formation professionnelle
ASP : Attestation de spécialisation professionnelle
BACC : Baccalauréat
DEC : Diplôme d'études collégiales

DEP : Diplôme d'études professionnelles
DES : Diplôme d'études secondaires
FG : Formation générale
FP : Formation professionnelle

Source modifiée : Gouvernement du Québec, ministère de l'Éducation.

FORMATION À DISTANCE

Société de formation à distance des commissions scolaires (SOFAD)

La SOFAD est un organisme à but non lucratif géré par les commissions scolaires du Québec. Elle a le mandat de produire du matériel d'apprentissage, de promouvoir la formation à distance et de mener des recherches, des études et des projets qui contribuent au développement de cette forme d'apprentissage au Québec.

La SOFAD peut, le cas échéant, répondre, seule ou en partenariat, aux besoins des entreprises et des travailleurs en formation sur mesure à distance.

Pour vous inscrire à un cours ou pour obtenir de l'information, vous devez vous adresser à une commission scolaire. La liste des commissions scolaires qui offrent des services de formation à distance dans votre région est fournie sur le site Internet : [www.sofad.qc.ca].

Cégep@distance

Le Centre collégial de formation à distance du Cégep de Rosemont est devenu le Cégep@distance au printemps 2002. Il est le seul organisme du réseau collégial voué exclusivement à la formation à distance. Son mandat consiste à concevoir, produire, coproduire, évaluer, acheter, louer ou vendre tout le matériel nécessaire requis pour l'encadrement des élèves de la formation à distance et l'évaluation de leurs apprentissages.

Il offre près de 200 cours au sein de programmes de formation préuniversitaire (formation générale) ou technique, ainsi que des services liés à la formation à distance (accueil, étude et évaluation de dossiers scolaires, aide aux élèves, registrariat, tutorat, vente et expédition du matériel scolaire et reconnaissance des acquis). De plus, il mène les études et les recherches nécessaires à la réalisation de son mandat ainsi qu'à la promotion et au développement de la formation à distance.

Pour plus de renseignements, téléphonez à Montréal au (514) 864-6464 ou ailleurs au Québec au 1 800 665-6400, ou encore consultez le site Internet : [www.ccfd.crosemont.qc.ca].

Télé-université

Première université francophone en Amérique du Nord à travailler particulièrement dans la formation à distance, le télé-enseignement et l'enseignement télémédiatisé, la Télé-université est une école supérieure du réseau de l'Université du Québec. Elle offre divers cours et programmes de formation créditès, des activités de perfectionnement et de la formation sur mesure.

La Téluq compte une vingtaine d'attestations d'études et de certificats de 1er cycle et cinq baccalauréats dans les principaux domaines du savoir : administration, communication, sciences humaines et sociales, sciences et technologie. Elle offre également un certain nombre de programmes courts ainsi que quelques programmes de deuxième (maîtrise) et troisième cycles (doctorat).

Pour plus de renseignements, vous pouvez joindre le (514) 843-2160 (Montréal), le (418) 657-2262 (Québec), le 1 888 843-4333 ou encore consulter le site Internet : [www.teluq.uquebec.ca]

Bien que non exhaustive, cette section répertorie les établissements de formation qui fournissent aux entreprises de transformation et de distribution bioalimentaires plus de 15 000 personnes diplômées par année. Les coordonnées des établissements en cause sont présentées à la fin du présent document.

Un dépliant complémentaire intitulé « Plus de 15 000 personnes diplômées au service de l'industrie de la transformation et de la distribution bioalimentaires » présente aussi une synthèse de cette offre de stagiaires et de jeunes diplômés. Vous pouvez vous le procurer à la Direction du développement de la main-d'œuvre du bioalimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Pour obtenir de l'information sur les salaires, vous pouvez consulter le site Internet (information sur le marché du travail) de certains centres de ressources humaines du ministère du Développement des ressources humaines Canada au [www.qc.hrdc-drhc.gc.ca] ou encore le site Emploi–Avenir Québec au [www.qc.hrdc-drhc.gc.ca/emploi-avenir].

LA FORMATION INITIALE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

On entend par formation initiale le premier programme d'études qui conduit à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Elle est dite « initiale » parce qu'elle vise d'abord l'acquisition de compétences par une personne qui n'a jamais exercé la profession pour laquelle elle désire se préparer. Cette formation, de durées variables, peut être offerte par l'un ou l'autre des trois ordres d'enseignement (secondaire, collégial et universitaire). Elle est toujours sanctionnée par un diplôme.

Au secondaire et au collégial, afin d'assurer une gestion intégrée et harmonisée des programmes d'études, c'est le ministère de l'Éducation, de concert avec la Commission des partenaires, qui oriente et soutient le développement de ces programmes et ce sont les établissements de formation (écoles regroupées en commissions scolaires et cégeps) qui les dispensent.

À l'université, le développement des programmes de formation relève des établissements et se fait souvent en collaboration avec les ordres professionnels.

Au secondaire

La formation professionnelle au secondaire s'adresse aux jeunes et aux adultes qui souhaitent exercer des métiers spécialisés ou semi-spécialisés.

Les métiers spécialisés, comme ceux de boucher, opérateur de machines industrielles ou autres, réfèrent à des fonctions de travail pour lesquelles une formation substantielle est requise. Les programmes qui préparent à l'exercice de ces métiers conduisent à l'obtention d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) et leur durée varie de 600 à 1 800 heures (une à deux années d'études).

Toute personne qui a complété une 4e secondaire en français, anglais et mathématique est admissible à la plupart de ces programmes. Cette formation peut être dispensée selon la méthode usuelle, soit en milieu scolaire avec des stages d'observation, de sensibilisation ou d'application effectués en entreprise. Elle peut aussi être offerte selon la méthode alternance travail-études (ATE), c'est-à-dire qu'une partie des apprentissages se fait au cours de stages de formation, directement en entreprise.

Les métiers semi-spécialisés sont des fonctions de travail peu complexes qui ne nécessitent pas une formation très longue. À titre d'exemples, les métiers de commis d'épicerie, d'abatteur ou de commis d'entrepôt se classent dans cette catégorie.

Depuis 1995, une filière de formation prépare à l'exercice de ces métiers. Les programmes qu'elle regroupe doivent répondre à des besoins locaux d'emploi, définis à la fois par les entreprises et par Emploi-Québec, par l'intermédiaire de ses centres locaux d'emploi (CLE). Ils conduisent à une attestation de formation professionnelle (AFP). La particularité de cette filière est d'offrir la formation à la fois en entreprise, pour les apprentissages spécialisés, et en établissement scolaire, pour la formation générale (anglais, français, mathématique) et préparatoire à l'emploi. Ces programmes sont d'une durée variant entre 425 et 900 heures et sont accessibles à toute personne ayant réussi la 2e année du secondaire.

Au collégial

Au Québec, la préparation à l'exercice des techniques est confiée à l'enseignement collégial. Le diplôme d'études collégiales (DEC) est généralement obtenu après trois années d'études. Sont admissibles à ces programmes, les personnes qui ont complété leurs études secondaires ou l'équivalent. De plus, des préalables particuliers, par exemple les sciences physiques, peuvent être exigés pour certains programmes. L'ATE peut être également retenu comme modèle pédagogique au collégial; on le nomme parfois « enseignement coopératif », comme à l'université.

À l'université

L'enseignement universitaire prépare à l'exercice de professions. Trois types de diplômes sont décernés :

- le baccalauréat (BACC), après trois ou quatre années d'études à temps plein; cette formation suit l'enseignement collégial préuniversitaire de deux ans ou une formation jugée équivalente;
- la maîtrise, programme de formation d'un an et demi à deux ans à temps plein et qui suit le baccalauréat;
- le doctorat, d'une durée de trois ans, succède à la maîtrise.

Comme les programmes de deuxième (maîtrise) et troisième (doctorat) cycles conduisent les personnes à un très haut niveau de spécialisation, ils ne seront qu'exceptionnellement traités dans le présent ouvrage.

PROGRAMMES EN ENTRETIEN, AUTOMATISATION, ROBOTIQUE

Programmes du secondaire

AIDE-MÉCANICIEN, AIDE-MÉCANICIENNE D'ENTRETIEN (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer des réparations mineures sur des machines industrielles;
- à effectuer l'entretien périodique de machines industrielles;
- à effectuer la préparation et le façonnage de produits métalliques;
- à entretenir l'outillage et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de Rouyn-Noranda
- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Draveurs
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean

PRÉPOSÉ, PRÉPOSÉE AU SERVICE DE MACHINES DISTRIBUTRICES (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer l'entretien périodique de machines distributrices;
- à effectuer les réparations mineures de machines distributrices;
- à effectuer la livraison et l'installation de machines distributrices;
- à effectuer la remise à neuf de machines distributrices;
- à entretenir l'outillage et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, la commission scolaire suivante a dispensé le programme :

- Montérégie – CS Marie-Victorin

ÉLECTRICITÉ D'ENTRETIEN (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à exécuter des tâches liées à l'électricité d'entretien industriel, c'est à dire : installer, vérifier, raccorder, dépanner et entretenir les câbles, les canalisations, les contrôles, les appareils et les accessoires auxiliaires;
- intervenir dans les circuits électriques, électropneumatiques et électrohydrauliques;
- effectuer des contrôles et des mesures dans les systèmes d'intercommunication et dans les différents circuits propres à l'industrie.

Professions liées :

- Électricien industriel, électricienne industrielle
- Électricien, électricienne de réseaux électriques

Lieux de formation (région – commission scolaire – centre de formation) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de Rouyn-Noranda – Centre polymétier
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – CFP Pavillon technique
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Paul-Rousseau
- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin – CIMIC
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Estrie – CS des Sommets – CFP Morilac
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord – Centre d'études professionnelles
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – Centre Bernard-Garnépy
- Montérégie – CS des Hautes-Rivières – École professionnelle des métiers
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs – Centre régional intégré en formation

- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CIMME
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Jonquière

ÉLECTROMÉCANIQUE DE SYSTÈMES AUTOMATISÉS (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à assurer le fonctionnement et l'entretien de l'équipement de production automatisé;
- à intervenir au premier niveau opérationnel;
- à réparer les divers systèmes et leurs divers composants mécaniques, hydrauliques, pneumatiques, électriques et électroniques;
- à travailler dans l'un ou l'autre des divers types d'entreprises de production qui utilisent des systèmes de contrôle automatisés.

Professions liées :

- Contrôleur, contrôleuse de systèmes électroniques
- Électromécanicien, électromécanicienne de systèmes automatisés
- Électronicien, électronicienne d'entretien
- Mécanicien industriel, mécanicienne industrielle
- Réparateur, réparatrice de commandes électroniques
- Vérificateur, vérificatrice de panneaux de commande

Lieux de formation (région – commission scolaire - établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de Rouyn-Noranda – Centre Polymétier
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – CFP Pavillon technique
- Capitale-Nationale – CS de Portneuf – Centre La Croisée
- Centre-du-Québec – CS des Bois-Francs – CF Vision 20-20
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs – CFP de Lévis
- Côte-Nord – CS de L'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon des techniques industrielles
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS des Chic-Chocs – CFP C.-E.-Pouliot
- Lanaudière – CS des Affluents – CFP des Moulins
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord – Centre d'études professionnelles
- Laval – CS de Laval – CFP Compétences 2000
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Qualitech
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – CFP Bernard-Garnépy
- Montérégie – CS des Trois-Lacs – École secondaire technique Paul-Gérin-Lajoie
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs – Centre régional intégré de formation
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Pierre-Dupuy
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Antoine-de-St-Exupéry
- Montréal – CS de Montréal – Métiers du Sud-Ouest de Montréal
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais – CFP de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP de Jonquière

MÉCANIQUE DE MACHINES FIXES (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à assurer le bon fonctionnement des installations de chauffage, de réfrigération, de ventilation et climatisation d'un bâtiment;
- à voir à la surveillance, à l'entretien et à la réparation d'équipements auxiliaires aux systèmes de chauffage, de réfrigération, de ventilation et climatisation;
- à effectuer la supervision efficace d'une centrale thermique.

Professions liées :

- Conducteur, conductrice d'installation de réfrigération
- Conducteur, conductrice de chaudière
- Mécanicien, mécanicienne de machines fixes

Lieux de formation (région – commission scolaire - établissement) :

- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – CFP Pavillon technique
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CFP de Lachine–Dalbé-Viau

MÉCANIQUE INDUSTRIELLE DE CONSTRUCTION ET D'ENTRETIEN (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à faire l'installation, l'entretien, la réparation, le dépannage et la modification de systèmes mécaniques, hydrauliques, pneumatiques, électrohydrauliques et électropneumatiques, assistés par ordinateurs ou par automates programmables;
- à participer au montage de l'équipement d'une ligne de production ou à la mise en chantier d'une usine;
- à travailler avec de l'équipement ou des systèmes tels que les pompes, les presses, les ventilateurs, les variateurs et réducteurs de vitesse, les convoyeurs, les compacteurs, les compresseurs, les moteurs électriques, l'équipement de manutention et des machines industrielles de production.

Profession liée :

- Mécanicien, mécanicienne industrielle

Lieux de formation (région – commission scolaire - établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS Harricana – Centre de formation Harricana
- Bas-Saint-Laurent – CS des Monts-et-Marées – CFP d'Amqui
- Capitale-Nationale – CS de Portneuf – Centre La Croisée
- Centre-du-Québec – CS des Bois-Francs – CF Vision 20-20
- Chaudière-Appalaches – CS de l'Amiante – CFP Le Tremplin
- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin

- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Côte-Nord – CS du Fer – CFP A.-W.-Gagné
- Estrie – CS des Sommets – CFP Morilac
- Lanaudière – CS des Affluents – CFP des Moulins
- Lanaudière – CS de la Rivière-du-Nord – Centre Performance Plus
- Laval – CS de Laval – École Polymécanique de Laval
- Mauricie – CS de l'Énergie – CFP Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands – CFP de la Pointe-du-Lac
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – Centre Bernard-Gariépy
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs – Centre de formation professionnelle
- Montréal – CS de Montréal – Métiers du Sud-Ouest de Motnréal
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CIMME
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – Centre Relais-de-la-Lièvre
- Saguenay-Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Jonquière

RÉFRIGÉRATION (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à réaliser l'installation, l'entretien et le dépannage de systèmes de réfrigération et climatisation tels que les appareils domestiques, les chambres froides, les comptoirs réfrigérés, les machines à glace, les climatiseurs monoblocs, les climatiseurs en sections, les thermopompes, les refroidisseurs de liquide, les systèmes centraux de climatisation, etc.

Professions liées :

- Mécanicien, mécanicienne de climatiseurs commerciaux
- Mécanicien, mécanicienne en réfrigération et climatisation
- Réparateur, réparatrice en réfrigération

Lieux de formation (région – commission scolaire - établissement) :

- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – CFP Pavillon technique
- Centre-du-Québec – CS des Bois-Francs – CF Vision 20-20
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – CFP 24-Juin
- Laval – CS de Laval – École Polymécanique de Laval
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Pierre-Dupuy
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CFP de Lachine–Dalbé-Viau
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP de Jonquière

TECHNOLOGIE DE L'ÉLECTRONIQUE INDUSTRIELLE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à vérifier le fonctionnement des principaux instruments et appareils utilisés en commande et automatisation de procédés industriels et à en faire l'étalonnage, le réglage et la programmation;
- à dessiner des schémas selon les normes industrielles;
- à modifier et à participer à la conception de systèmes destinés à l'automatisation.

pour celles qui seront spécialisées en électrodynamique
- à installer, à dépanner, à réparer et à entretenir de façon sécuritaire des systèmes et des équipements industriels servant à la production, au transport, à la distribution et au contrôle de l'énergie électrique et à sa conversion en force motrice;

pour celles qui seront spécialisées en instrumentation et automatisation
- à installer, à dépanner, à réparer et à entretenir de façon sécuritaire des systèmes et des équipements industriels de types électronique, pneumatique, hydraulique ou électromécanique servant à la mesure, à la commande et à l'automatisation de procédés industriels.

Professions liées :

- Dessinateur, dessinatrice de matériel électronique
- Technicien, technicienne d'essais électroniques
- Technicien, technicienne en câblodistribution
- Technicien, technicienne en génie électrique
- Technologue en génie électrique

Lieux de formation (région – établissement) – Voie de spécialisation « Électrodynamique » :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Rouyn-Noranda)
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Matane
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rivière-du-Loup
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Côte-Nord – Cégep de Sept-Îles
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal

- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

Lieux de formation (région – établissement) – Voie de spécialisation « Instrumentation et automatisation » :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Rouyn-Noranda)
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Matane
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Chaudière-Appalaches – Cégep de la Région de l'Amiante
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Gaspé)
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal
- Montréal – Institut Teccart (1996) inc.
- Montréal – Vanier College
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

TECHNOLOGIE DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à planifier, à estimer, à diriger ou à réaliser l'installation, la mise en marché, l'entretien préventif, le dépannage et la réparation de machines et de systèmes de production conventionnels et automatisés en respectant les règles d'usage en santé, en sécurité et en hygiène industrielle;
- à réaliser la modification ou l'amélioration d'une machine ou d'un système de production automatisée en vue d'en augmenter le rendement et la fiabilité;
- à concevoir, à implanter et à gérer les méthodes et procédés d'entretien préventif et systématique des équipements industriels de production en utilisant les techniques conventionnelles et informatisées.

Profession liée :

- Technicien, technicienne en analyse d'entretien de systèmes industriels

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Rouyn-Noranda)
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Côte-Nord – Cégep de Sept-Îles

- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Gaspé)
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal

TECHNOLOGIE DE SYSTÈMES ORDINÉS (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à lire, à écrire, à développer et à mettre au point les programmes de toutes les couches logicielles d'un système ordiné;
- à dessiner des schémas;
- à construire des prototypes de systèmes ordinés ou de composants destinés à ces systèmes et à en faire la mise au point;
- à choisir, à agencer et à configurer les différentes parties (matérielle/logicielle) d'un système ordiné pour les intégrer dans des applications en temps réel;
- à installer, à entretenir et à modifier des systèmes informatisés servant à l'acquisition et à la manipulation des données ou au contrôle de procédés;
- à utiliser couramment les outils de pointe en dessin assisté par ordinateur (DAO) et en conception assistée par ordinateur (CAO), ainsi que les principaux progiciels utilisés en milieu de travail.

Professions liées :

- Spécialiste en matériel informatique
- Technicien, technicienne en réparation CAO/FAO
- Technicien, technicienne en systèmes ordinés

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Montréal – Institut Teccart inc.
- Montréal – Vanier College
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Outaouais – Institut Teccart (1996) inc.

TECHNOLOGIE PHYSIQUE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à identifier et à analyser les phénomènes physiques intervenant dans un procédé industriel ou dans une installation expérimentale;
- à procéder au traitement du signal électrique et à l'acquisition de l'information concernant un phénomène physique;
- à assister l'ingénieur ou le chercheur dans la conception et la mise au point de produits ou de procédés dans le domaine du génie physique et de la haute technologie mettant en cause l'instrumentation physique et les systèmes ordinés;
- à choisir, à utiliser, à optimiser, à entretenir et à modifier des instruments et des procédés de haute technologie;
- à participer à la gestion d'un projet, d'un atelier ou d'un laboratoire.

Professions liées :

- Technicien, technicienne en génie nucléaire
- Technologue de laboratoire de physique

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep John-Abbott

PROGRAMMES DE FORMATION EN INFORMATIQUE

Programmes du secondaire

AIDE À L'ENTRETIEN D'ORDINATEURS OU D'APPAREILS ÉLECTRONIQUES (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à nettoyer un ordinateur ou des appareils électroniques;
- à assembler des pièces ou des composants électroniques;
- à classer des pièces;
- à effectuer l'entretien de l'outillage et du poste de travail;
- à assurer le service à la clientèle;
- à emballer le matériel électronique.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Estrie – CS des Hauts-Cantons
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Nord-du-Québec – CS de la Baie-James
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière

SOUTIEN INFORMATIQUE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à développer des méthodes de travail en résolution de problèmes, en information et en gestion du temps;
- à développer des compétences en communication en milieu de travail et au service à la clientèle;
- à exécuter diverses tâches sur des postes informatiques autonomes ou reliés en réseau.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – CS des Phares – CFP Rimouski-Neigette
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs – CFP Saint-Exupéry
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – CFP Chandler Grande-Rivière
- Lanaudière – CS des Affluents – CFP des Moulins
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – CFP de Blainville
- Laval – CS de Laval – CFP Paul-Émile-Dufresne
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel-Avenir
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries – CFP de Châteauguay
- Montréal – Collège d'informatique Marsan
- Montréal – CS de Montréal – Métiers de l'informatique, du commerce et de l'administration de Montréal
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CIA de l'Ouest de l'Île et de Saint-Laurent
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CIA de Verdun-LaSalle
- Outaouais – CS des Draveurs – Centre ACS
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean – CFP d'Alma

TECHNIQUES DE L'INFORMATIQUE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

pour celles qui seront spécialisées en informatique de gestion

- à développer des systèmes informatiques avec les outils de 4e génération, à réaliser des programmes, à mettre en œuvre et à exploiter des systèmes, à concevoir des bases de données, à modifier des logiciels d'application, à réaliser des applications en réseau, à faire du soutien technique, à conseiller et à former les utilisateurs non spécialisés en informatique;

pour celles qui seront spécialisées en informatique industrielle

- à travailler dans des entreprises de différentes tailles pour contribuer au développement et à la modification de logiciels spécialisés dont les applications aux besoins de fabrication et de gestion de la production industrielle;

pour celles qui seront spécialisées en gestion de réseaux informatiques

- à intervenir à toutes les étapes de la création de réseaux, c'est-à-dire en planifiant l'implantation ou la migration de réseaux, en s'assurant de la disponibilité de l'équipement nécessaire à son installation, en configurant et en rendant fonctionnelle chacun de ses composants, en supervisant le fonctionnement, en gérant et en assurant le soutien aux utilisateurs.

Professions liées :

- Analyste de systèmes informatiques
- Programmeur, programmeuse
- Spécialiste en matériel informatique
- Technologue, technicien, technicienne en informatique

Lieux de formation (région – établissement) – Voies de spécialisation « Informatique de gestion et Gestion de réseaux informatiques » :

- la plupart des cégeps offrent cette formation.

Lieux de formation (région – établissement) – Voie de spécialisation « Informatique industrielle » :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Carleton)
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx

INFORMATIQUE (BACC.)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à accomplir toutes les tâches liées à la production du logiciel, à savoir l'analyse des besoins de l'usager et de l'usagère, la conception des solutions informatisées et des programmes appropriés, la réalisation du logiciel ainsi que son implantation, son entretien et sa gestion;
- à se familiariser avec les méthodes de conception et de production de logiciels importants;
- à exercer les professions de l'informatique ou les nouvelles carrières de concepteur et de conceptrice de logiciels ou d'administrateur et d'administratrice de base de données ou encore à poursuivre des études avancées;
- à intervenir dans les domaines de la télématique, de la bureautique et de la production de didacticiels.

Professions liées :

- Administrateur, administratrice de bases de données
- Analyste en informatique (gestion)
- Analyste en informatique (sciences et ingénierie)
- Directeur, directrice de l'informatique
- Expert-conseil, experte-conseil en informatique
- Gestionnaire de réseaux informatiques
- Spécialiste de la recherche opérationnelle
- Webmestre

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université Bishop's
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université de Montréal
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

PROGRAMMES DE FORMATION EN VENTE, COMMERCE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Programmes du secondaire

AIDE-FLEURISTE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à servir la clientèle;
- à entretenir les plantes et les fleurs coupées;
- à participer au montage des arrangements floraux ou des bouquets;
- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à entretenir l'équipement et les aires de travail;
- à percevoir les paiements;
- à mettre en terre des semences et des boutures;
- à effectuer l'étalage de produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à monter des arrangements décoratifs de type artisanal.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Chaudière-Appalaches – CS de l'Amiante
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Lanaudière – CS des Affluents
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

COMMIS EN ALIMENTATION (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à apprêter des denrées alimentaires brutes;
- à préparer des produits de boulangerie pour la cuisson;
- à confectionner divers produits de pâtisserie;
- à préparer des viandes et des produits pour la vente;
- à préparer des mets simples;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à fournir des services de courtoisie à la clientèle.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Bas-Saint-Laurent – CS du Fleuve-et-des-Lacs
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs

COMMIS AUX SERVICES À LA CLIENTÈLE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à répondre aux demandes de renseignements de la clientèle;
- à percevoir les paiements;
- à effectuer la préparation et la location des équipements;
- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à entretenir l'équipement et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois
- Bas-Saint-Laurent – CS du Fleuve-et-des-Lacs
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante

- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Laurentides – CS des Laurentides
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson
- Nord-du-Québec – CS de la Baie-James
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Draveurs
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay

COMMIS D'ÉPICERIE, DE SUPERMARCHÉ (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étiquetage et l'emballage des produits;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à fournir des services de courtoisie à la clientèle;
- à effectuer l'entretien des aires de travail et le rangement des produits;
- à percevoir les paiements.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS du Fleuve-et-des-Lacs
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire
- Estrie – CS des Sommets
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque

- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Laurentides – CS Pierre-Neveu
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

COMMIS DE BAR (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la mise en place et la remise en ordre de la salle;
- à fournir des services de courtoisie et à assurer le service à la clientèle;
- à percevoir les paiements.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

COMMIS DE DÉPANNEUR (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étiquetage et l'emballage des produits;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à fournir des services de courtoisie à la clientèle;
- à effectuer l'entretien des aires de travail et le rangement des produits;
- à percevoir les paiements.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec), toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Centre-du-Québec – CS des Chênes
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean

COMMIS DE MARCHÉ DE FRUITS ET LÉGUMES (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étiquetage et l'emballage de produits;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à fournir des services de courtoisie à la clientèle;
- à effectuer l'entretien des aires de travail et le rangement des produits;
- à percevoir les paiements.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS du Fleuve-et-des-Lacs
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean

COMMIS DE VENTE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à fournir des services de courtoisie à la clientèle;
- à percevoir les paiements;
- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étalage des produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à effectuer l'entretien des aires de travail et le rangement des produits dans un commerce;
- à effectuer divers travaux mineurs;
- à assembler des produits fabriqués.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscaminque – CS de Rouyn-Noranda
- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale Nationale – CS des Découvreurs
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Lanaudière – CS des Affluents
- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord
- Laurentides – CS des Laurentides
- Laurentides – CS Pierre-Neveu
- Laval – CS de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS des Hautes-Rivières
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Montréal – CS English-Montréal
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Draveurs
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais

- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

PRÉPOSÉ, PRÉPOSÉE AU SERVICE AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à approvisionner les comptoirs de service;
- à effectuer la préparation et le service rapide de mets simples;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les airs de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montréal – CS English-Montréal
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière

PRÉPOSÉ, PRÉPOSÉE AU SERVICE AUX TABLES (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la mise en place et la remise en ordre de la salle à manger;
- à fournir des services de courtoisie à la clientèle;
- à effectuer le service de mets simples;
- à percevoir les paiements;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Lanaudière – CS des Samares
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay

FLEURISTERIE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à réaliser et à vendre des arrangements floraux et des arrangements commerciaux;
- à entretenir des plantes en magasin et dans les édifices publics;
- à vendre des produits connexes.

Professions liées :

- Commis-vendeur, commis-vendeuse
- Fleuriste
- Vendeur, vendeuse

Lieux de formation (région – commission scolaire – centre de formation) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS Lac-Témiscamingue – Centre Frère-Mofette FP
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine – Centre de formation professionnelle
- Estrie – CS des Hauts-Cantons – CFP de Coaticook
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – Centre formation agricole de Mirabel
- Laval – CS de Laval – Centre de formation horticole de Laval
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe – École professionnelle de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries – CFP de Châteauguay
- Montréal – CS de Montréal – Métiers des Faubourgs de Montréal
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais – Centre Vision Avenir FP
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS Lac-Saint-Jean – CFP d'Alma

SERVICE DE LA RESTAURATION (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes

- à sélectionner, à utiliser et à entretenir l'équipement et l'outillage de la salle à manger;
- à effectuer la mise en place des salles;
- à servir des petits déjeuners, des dîners, des buffets chauds ou froids en respectant les méthodes de service pour les mets et boissons;
- à suggérer les vins à la clientèle;
- à commander les diverses marchandises et à relever les inventaires.

Professions liées :

- Barman, barmaid
- Maître d'hôtel, hôte, hôtesse
- Serveur, serveuse de mets et boissons

Lieux de formation (région – commission scolaire – centre de formation) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS Lac-Abitibi – CFP Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska-Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-l'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix – CFP de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre André-Morissette
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Marie-Rivier
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud – CFP L'Envolée de Montmagny
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP André-Jacob
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS des Chic-Chocs – CFP C-E.-Pouliot
- Lanaudière – CS des Samares – CFP de l'Argile
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Laval – CS de Laval – École hôtelière de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir
- Montérégie – CS des Hautes-Rivières – CFP Chamoine-Armand-Racicot
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs – Centre de formation professionnelle
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau
- Montréal – Collège Lasalle
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – CS de Montréal – École des métiers du tourisme de Montréal
- Nord-du-Québec – CS Crie – CFP Mistassini
- Nord-du-Québec – CS Kativik – CFP du Nunavik
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – Centre Relais de la Lièvre
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Arvida

VENTE-CONSEIL (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à devenir vendeuses ou vendeurs qualifiés;
- à communiquer efficacement avec la clientèle et à la conseiller;
- à mettre en pratique des techniques de vente;
- à assurer la commercialisation des produits;
- à s'intégrer rapidement à un établissement de vente au détail.

Professions liées :

- Commis-vendeur, commis-vendeuse
- Vendeur, vendeuse

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois – CFP Val-d'Or
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Bas-Saint-Laurent – CS des Phares – CFP Rimouski-Neigette
- Capitale-Nationale – CS Central Quebec – CFP Eastern Quebec
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs – CFP Maurice-Barbeau
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Samuel-De-Champlain
- Centre-du-Québec – CS des Bois-Francs – Vision 20-20
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs – CFP Gabriel-Rousseau
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – CFP 24-Juin
- Estrie – CS Eastern Townships – Vocational Education Center
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – Centre L'Envol
- Lanaudière – CS des Affluents – CFP des Riverains
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord – Centre Performance Plus
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – CFP de Blainville
- Laurentides – CS des Laurentides – CFP Le Virage
- Laval – CS de Laval – CFP Paul-Émile-Dufresne
- Mauricie – CS de l'Énergie – Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands – CFP de la Pointe-du-Lac
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries – CF Compétence-Rive-Sud
- Montérégie – CS des Patriotes – CFP des Patriotes
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Pierre-Dupuy
- Montérégie – CS Riverside – Access
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Daniel-Johnson
- Montréal – CS de Montréal – Métiers de l'informatique, du commerce et de l'administration de Montréal
- Montréal – CS English Montreal – John-F.-Kennedy Business Center
- Montréal – CS Leaster-B.-Pearson – Riverdale Center
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – Centre d'informatique et d'administration de l'Ouest-de-l'Île

- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – Centre d'informatique et d'administration de Verdun-LaSalle
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CFP de Lachine
- Montréal – CS Marguerite-Bourgeoys – CFP de Verdun
- Outaouais – CS des Draveurs – Centre administration, commerce et secrétariat
- Outaouais – CS Western Quebec – Centre des carrières Western Québec
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay – CFP L'Oasis
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets – CFP Roberval

VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer divers produits de la mer en poissonnerie;
- à étaler ces produits, à procéder à l'assainissement, à la vérification de la qualité et à la tenue d'un comptoir de vente.

Professions liées :

- Commis-vendeur, commis-vendeuse de poissons et fruits de mer
- Poissonnier, poissonnière

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – Centre spécialisé des pêches
- Montréal – CS Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée

PAYSAGE ET COMMERCIALISATION EN HORTICULTURE ORNEMENTALE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à intervenir dans le domaine des services liés à l'horticulture ornementale en se spécialisant dans l'une ou l'autre des voies suivantes : la planification et l'entretien de projets d'aménagement paysager, l'entretien et le développement d'espaces verts ou la commercialisation de produits et de services horticoles.

Professions liées :

- Technicien, technicienne et spécialiste de l'aménagement paysager et de l'horticulture
- Propriétaire-exploitant, propriétaire-exploitante et gestionnaire de pépinières et de serres

Lieux de formation (région – établissement) :

- Laval – Cégep Montmorency
- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES – Marketing (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à connaître les marchés réels et potentiels, à étudier le comportement du consommateur, à prendre des décisions relatives aux produits et aux prix, à l'emballage, au cadre promotionnel et au cadre publicitaire ainsi qu'à faire des présentations sur les lieux de vente.

Professions liées :

- Acheteur, acheteuse
- Acheteur adjoint, acheteuse adjointe
- Agent commercial, agente commerciale
- Chef du service de la promotion des ventes
- Commis aux achats
- Directeur, directrice des ventes
- Gérant, gérante de commerce de détail
- Représentant, représentante de commerce

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Charlesbourg)
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Capitale-Nationale – Champlain Regional College (Campus St. Lawrence)
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière (Campus de Joliette)
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Cégep de Rosemont
- Montréal – Cégep de Saint-Laurent
- Montréal – Collège LaSalle
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

COMMERCE – International Business (Majeure)

Les personnes diplômées ont atteint l'objectif suivant :

- analyser non seulement les facteurs économiques clés du commerce mondial, mais aussi l'environnement culturel, social, politique et juridique qui sous-tend les décisions du monde international des affaires.

Profession liée :

- Spécialiste en commerce international

Lieu de formation (région – établissement)

- Montréal – Université Concordia

ADMINISTRATION DES AFFAIRES – Marketing (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- être responsables de la relation entre une entreprise et ses marchés;
- acquérir des connaissances sur l'analyse des besoins, le comportement des consommateurs, l'évaluation de la concurrence, etc.

Professions liées :

- Acheteur, acheteuse des commerces de gros et de détail
- Courtier, courtière en denrées alimentaires
- Directeur, directrice de la restauration
- Directeur, directrice des achats
- Directeur, directrice des ventes
- Directeur, directrice du service à la clientèle
- Directeur, directrice du marketing
- Directeur-gérant, directrice-gérante en commerce de gros
- Expert-conseil, experte-conseil en commercialisation
- Gérant, gérante de restaurant
- Représentant, représentante des ventes

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université McGill

SCIENCES DE LA CONSOMMATION (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- maîtriser un ensemble de concepts, de principes et de méthodologies permettant l'analyse approfondie des divers facteurs affectant les comportements de consommation;
- développer la capacité d'identifier les attentes et d'analyser la satisfaction du consommateur;
- acquérir les compétences liées au marketing relationnel permettant d'analyser la relation entreprise-client;
- intervenir auprès des entreprises, des administrations publiques et des organismes sans but lucratif, afin d'optimiser les relations de ces établissements avec le consommateur;
- faire preuve d'éthique, d'autonomie et de créativité;
- démontrer une compétence dans les relations interpersonnelles et organisationnelles;
- accroître les aptitudes de communication orales et écrites.

Professions liées :

- Conseiller, conseillère en consommation
- Courtier, courtière en denrées alimentaires
- Directeur, directrice du service à la clientèle
- Intervenant budgétaire, intervenante budgétaire

Lieu de formation (région – établissement) :

Capitale-Nationale – Université Laval

PROGRAMMES DE FORMATION EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE (production, développement et contrôle de la qualité)

Programmes du secondaire

AIDE-BOUCHER, AIDE-BOUCHÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à approvisionner les comptoirs de viande, de charcuterie et de fromage;
- à préparer des viandes et des produits pour la vente;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à servir la clientèle.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois
- Abitibi-Témiscamingue – CS de Rouyn-Noranda
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Côte-Nord – CS du Fer
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke
- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Laurentides – CS des Laurentides
- Laurentides – CS Pierre-Neveu
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montérégie – CS Marie-Victorin

- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

AIDE-BOUCHER, AIDE-BOUCHÈRE D'ABATTOIR (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer l'animal au débitage;
- à effectuer des tâches de débitage de l'animal;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à effectuer des tâches de dégraissage;
- à effectuer des tâches de désossage et de parage.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, la commission scolaire suivante a dispensé le programme :

- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands

AIDE-BOULANGER, AIDE-BOULANGÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la mise en place pour la production de la journée;
- à préparer des produits de boulangerie pour la cuisson;
- à cuire des produits de boulangerie;
- à effectuer l'étalage et la vente des produits de boulangerie;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à préparer des pâtes à pizza pour la cuisson;
- à cuire des pâtes à pizza.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries

- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Centre-du-Québec – CS des Chênes
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées

AIDE-CUISINIER, AIDE-CUISINIÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à apprêter des denrées alimentaires brutes;
- à préparer des mets simples;
- à effectuer la préparation et le service rapide de mets simples;
- à percevoir les paiements;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois
- Abitibi-Témiscamingue – CS de Rouyn-Noranda
- Bas-Saint-Laurent – CS du Fleuve-et-des-Lacs
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS de Portneuf
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine
- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante
- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Laurentides – CS des Laurentides
- Laval – CS de Laval
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy

- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS des Hautes-Rivières
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Montréal – CS English-Montréal
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac Saint-Jean
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

AIDE-FROMAGER, AIDE-FROMAGÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à nettoyer l'équipement et l'aire de travail;
- à préparer des produits fromagers;
- à préparer les produits pour l'expédition.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS de la Riveraine

AIDE-PÂTISSIER, AIDE-PÂTISSIÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à effectuer la mise en place pour la production de la journée;
- à confectionner divers produits de pâtisserie;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à préparer des produits pour la vente;
- à effectuer l'étalage et la vente des produits de pâtisserie

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faire par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Laurentides – CS des Laurentides
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

AIDE-TRAITEUR, AIDE-TRAITEURE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à apprêter des denrées alimentaires brutes;
- à préparer des mets simples;
- à préparer les aliments et les ustensiles pour le service;
- à servir des convives;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail;
- à effectuer la livraison des produits.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Outaouais – CS des Draveurs
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais

CONDUCTEUR, CONDUCTRICE DE MACHINES À ENSACHER ET À EMBALLER (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer les opérations d'ensachage;
- à préparer les opérations de mise en boîte;
- à surveiller l'ensachage et la mise en boîte;
- à assurer l'entretien de leur poste de travail.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

CONDUCTEUR, CONDUCTRICE DE MACHINES À ENSACHER ET À ENCAPSULER (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer les opérations d'ensachage ou d'encapsulage;
- à procéder à l'ensachage des aliments;
- à procéder à l'encapsulage des aliments;
- à assurer l'entretien de leur poste de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, la commission scolaire suivante a dispensé le programme :

- Montérégie – CS Marie-Victorin

JOURNALIER, JOURNALIÈRE DANS UN VIGNOBLE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer des sols;
- à entretenir des plants;
- à procéder à la transformation des raisins;
- à effectuer l'étalage des produits;
- à manipuler des marchandises.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

JOURNALIER, JOURNALIÈRE DANS UNE ENTREPRISE FRUITIÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer des sols;
- à entretenir des arbres fruitiers;
- à récolter des fruits;
- à transformer les fruits en jus;
- à effectuer l'étalage des produits;
- à manipuler des marchandises;
- à procéder à la transformation des fruits.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

MANŒUVRE DANS LA LYOPHILISATION DES ALIMENTS (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à apprêter des denrées alimentaires brutes;
- à procéder à la lyophilisation des aliments;
- à nettoyer l'équipement et à ranger les aires de travail.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des jeunes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

MANŒUVRE DANS LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à préparer des aliments pour la transformation;
- à apprêter des denrées alimentaires brutes;
- à confectionner divers produits de pâtisserie;
- à effectuer l'étiquetage et l'emballage de produits;
- à préparer des mets simples;
- à effectuer la mise en place pour la production de la journée;
- à préparer les produits pour l'expédition;
- à nettoyer l'équipement et à ranger les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Mauricie – CS de l'Énergie
- Montérégie – CS des Patriotes

MANŒUVRE EN AMÉNAGEMENT PAYSAGER (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer le transport et le déchargement des matériaux et de l'appareillage sur un site;
- à participer à la réalisation de travaux de terrassement;
- à entretenir des pelouses et des espaces verts;
- à entretenir l'équipement et les aires de travail;
- à protéger les vivaces, les arbres et les arbustes contre l'hiver;
- à entretenir les arbres et les arbustes.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de Portneuf
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets

OPÉRATEUR, OPÉRATRICE D'ÉQUIPEMENT DE CONTRÔLE EN PÂTISSERIE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des denrées sèches et périssables;
- à effectuer la mise en place pour la production de la journée;
- à faire fonctionner les équipements de contrôle en pâtisserie;
- à nettoyer et à ranger les comptoirs et les aires de travail.

Lieux de formation :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé.

BOUCHERIE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer les tâches liées à la boucherie et à la charcuterie;
- à traiter les viandes de boucherie, à fabriquer des charcuteries cuites, crues, fumées ou salées et des plats cuisinés pour la vente au détail.

Professions liées :

- Boucher, bouchère
- Charcutier, charcutière

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi – CFP Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud – CFP L'Envolée de Montmagny
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Lanaudière – CS des Samares – CFP de l'Argile
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir
- Montérégie – CS de la Vallée-des-Tisserands – CFP de la Pointe-du-Lac
- Montérégie – CS des Patriotes – CFP des Patriotes
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson – Centre Riverside Park Technology
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – CFP Relais de la Lièvre
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Arvida

BOULANGERIE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à exécuter les tâches nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie artisanale et semi-industrielle;
- à utiliser les connaissances sur la chimie du pain et sur les différents types de produits de boulangerie, tels que les pains de base (du Québec et d'autres régions), les pains spéciaux, les pains de fantaisie et décorés, les croissants et les autres produits dérivés.

Professions liées :

- Boulanger, boulangère
- Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Montréal – CS Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée

CONDUITE DE MACHINES INDUSTRIELLES (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à faire fonctionner des machines de production;
- à assurer et à maintenir les préparatifs et la mise en marche de la machine de production, à effectuer une lubrification et un entretien préventif par une vérification.

Professions liées :

- Conducteur, conductrice de machines-outils de production en série
- Opérateur, opératrice de machines industrielles

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS Harricana – CF Harricana
- Bas-Saint-Laurent – CS des Monts-et-Marées – CFP de Matane
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – CFP de Neufchâtel
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Paul-Rousseau
- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin – CFP de Sainte-Marie
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Estrie – CS des Sommets – CFP Morilac
- Lanaudière – CS des Samares – CFP de l'Argile
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – CFP l'Émergence
- Laval – CS de Laval – École Polymécanique de Laval

- Mauricie – CS de l'Énergie – CFP Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – Centre Bernard-Garnépy
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Antoine-de-St-Exupéry
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Pays-des-Bleuets – CFP Roberval

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisson;
- à choisir les techniques de cuisson appropriées, à apprêter les denrées alimentaires brutes (fruits, légumes, viandes, volailles, gibiers, poissons, mollusques et crustacés);
- à réaliser des potages, des pâtes de base, des hors-d'œuvre, des pâtisseries, des entremets et des pièces décorées pour les buffets froids;
- à effectuer la mise en place et le service de divers menus tels que les petits déjeuners, les tables d'hôte, les menus à la carte et les buffets.

Professions liées :

- Chef cuisinier, chef cuisinière
- Cuisinier, cuisinière
- Cuisinier, cuisinière à la chaîne
- Premier chef, première chef
- Sous-chef de cuisine
- Traiteur, traiteure

Lieu de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi – CFP Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix – CFP de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre André-Morissette
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Marie-Rivier
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud – CFP L'Envolée de Montmagny
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS des Chic-Chocs – CFP C.-E.-Pouliot
- Lanaudière – CS des Samares – CFP de l'Argile
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Laval – CS de Laval – École hôtelière de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir

- Montérégie – CS des Hautes-Rivières – CFP Chanoine-Armand-Racicot
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs– Centre de formation professionnelle
- Montérégie – CS Eastern Townships – Vocational Education Center (Campus Cowansville)
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau
- Montréal – Collège Lasalle
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – CS de Montréal – École des métiers du tourisme de Montréal
- Montréal – CS English-Montreal – St.Pius X Vocational Centre
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson – Centre Riverside Park Technology
- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Nord-du-Québec – CS Crie – CFP Mistissini
- Nord-du-Québec – CS Kativik – CFP du Nunavik
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – Centre Relais de la Lièvre
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Arvida

PÂTISSERIE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à sélectionner, à utiliser et à entretenir l'outillage et l'équipement de pâtisserie;
- à classifier et à utiliser les matières premières;
- à préparer les ingrédients des diverses recettes;
- à confectionner les pâtes, les appareils, les remplissages, les crèmes, les dérivés, les tartes, les tartelettes, les sauces, les compotes, les gelées, les sirops, les pâtisseries, les pâtisseries boulangères, les petits fours, les pâtes levées, les gâteaux de circonstance et les confiseries;
- à préparer et à utiliser les produits industrialisés;
- à commander, à recevoir et à conserver les diverses marchandises ainsi qu'à relever les inventaires et à respecter les normes de salubrité.

Professions liées :

- Chef pâtissier, chef pâtissière
- Façonneur, façonneuse de pâte
- Traiteur, traiteure

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de La Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Marie-Rivier
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Laval – CS de Laval – École hôtelière de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau

- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson – Centre Riverside Park Academy
- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – CFP Relais de la Lièvre
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Arvida

PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à préparer, à transformer et à conserver les produits de la pêche;
- à recevoir, à expédier et à mettre en marché les poissons, les crustacés et les mollusques;
- à appliquer des règles et des normes de salubrité et d'assainissement, à vérifier la qualité des produits de consommation.

Professions liées :

- Conducteur, conductrice de machine à dépecer le poisson
- Opérateur, opératrice d'appareils de traitement d'aliments
- Ouvrier, ouvrière au fumoir à poisson
- Ouvrier, ouvrière au traitement des produits de poisson
- Préparateur, préparatrice de poisson

Lieu de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – Centre spécialisé des pêches

ASSAINISSEMENT ET SÉCURITÉ INDUSTRIELS (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à lutter pour l'assainissement et la sécurité industriels étant versées dans l'évaluation, la détection et la prévention en hygiène et sécurité appliquées soit au milieu industriel, soit aux rejets industriels.

Professions liées :

- Inspecteur, inspectrice de la sécurité (entreprise privée)
- Inspecteur, inspectrice des mesures antipollution
- Inspecteur, inspectrice des normes sanitaires
- Technicien, technicienne en hygiène industrielle

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montréal – Cégep de Saint-Laurent
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TECHNIQUES DE CHIMIE ANALYTIQUE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à comprendre et à appliquer les diverses méthodes d'analyse chimique;
- à préparer et à purifier de nouveaux produits;
- à mettre au point et à appliquer les méthodes originales d'analyse et de synthèse;
- à élaborer des calculs à partir de données;
- à interpréter et à communiquer par écrit et verbalement des résultats analytiques;
- à identifier et à corriger des problèmes mineurs dans le fonctionnement des instruments.

Professions liées :

- Technicien chimiste, technicienne chimiste
- Technologiste en développement de nouveaux produits alimentaires
- Technologue en chimie

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Mauricie – Collège Shawinigan

- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Collège Dawson
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TECHNIQUES DE CHIMIE-BIOLOGIE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à travailler en biotechnologie ainsi qu'en analyse et contrôle de qualité biologique, biochimique et chimique;
- à seconder les professionnels (biologistes, biochimistes, chimistes, ingénieurs et microbiologistes) dans leurs travaux en recherche et développement;
- à assister les professionnels dans l'analyse et le contrôle biologique, biochimique, chimique et physique de divers produits de consommation ou de recherche;
- à s'adapter à diverses situations ou besoins des scientifiques,
- à faire preuve de sens des responsabilités en ce qui regarde la santé et la sécurité au travail dans les laboratoires.

Professions liées :

- Technologiste en développement de nouveaux produits alimentaires
- Technologiste en développement des produits marins
- Technologiste en procédés de fabrication alimentaire
- Technologiste en procédés de transformation des produits marins
- Technicien, technicienne en bactériologie
- Technicien, technicienne en chimie-biologie
- Technicien spécialiste, technicienne spécialiste en bactériologie

Lieux de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Mauricie – Collège Shawinigan
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à travailler auprès de clientèles variées dans le domaine de l'agroalimentaire. Les principaux axes de leur formation se situent dans les secteurs de la gestion des services alimentaires, de la technologie des aliments, de la nutrition appliquée à diverses clientèles et de l'inspection. Sujets particuliers : techniques culinaires, technologie alimentaire, nutrition thérapeutique, nutrition communautaire, salubrité, sécurité et inspection.

Professions liées :

- Inspecteur, inspectrice des normes sanitaires
- Inspecteur, inspectrice des produits alimentaires
- Inspecteur, inspectrice des produits pour animaux
- Inspecteur, inspectrice du service de restauration
- Préposé, préposée aux formules diététiques
- Superviseur, superviseure de la restauration
- Technicien, technicienne en diététique
- Technicien, technicienne en gestion de services alimentaires
- Technicien, technicienne en nutrition clinique
- Technologiste en développement de produits alimentaires
- Technologiste en procédés de fabrication alimentaire
- Technologiste en transformation de produits alimentaires

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Charlesbourg)
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

TECHNIQUES DE GÉNIE CHIMIQUE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à comprendre le fonctionnement des principales techniques utilisées dans l'industrie chimique;
- à mettre au point des méthodes de fabrication;
- à identifier et à corriger les défauts mineurs dans les appareils de mesure et de contrôle;
- à calibrer, à maîtriser le déroulement d'un procédé et à rédiger des rapports.

Professions liées :

- Conducteur, conductrice d'installations de traitement chimique
- Technicien, technicienne en génie chimique
- Technologiste en procédés de fabrication alimentaire

Lieux de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TECHNIQUES DE GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES ET RESTAURATION (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à utiliser leur dextérité manuelle tout en appliquant des principes managériaux;
- à appliquer des principes de cuisine managériale en réalisant des préparations fondamentales, des pâtes de base, des potages, des viandes, des fruits et légumes, des poissons, etc.;
- à appliquer des principes de cuisine managériale en apprêtant viandes, volailles, gibier, poissons, mollusques, crustacés, en réalisant des petits déjeuners, des buffets et services de traiteurs;
- à appliquer des techniques pour le service de mets et de boissons.

Professions liées :

- Chef de cuisine
- Directeur, directrice de la restauration
- Directeur/superviseur, directrice/superviseure du service des boissons
- Gérant, gérante d'un restaurant
- Inspecteur, inspectrice du service de restauration
- Superviseur, superviseure de la restauration
- Technicien, technicienne en gestion de services alimentaires

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Collège Mérici
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie

TECHNIQUES DE LABORATOIRE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à travailler dans les laboratoires des entreprises manufacturières, principalement celles des secteurs agroalimentaire et pharmaceutique, et dans les laboratoires spécialisés en environnement. De plus, ces personnes seront en mesure de travailler dans les entreprises spécialisées en biotechnologies et dans les laboratoires des entreprises des secteurs de la chimie industrielle, des mines et de la métallurgie, de la pétrochimie, des matériaux et des pâtes et papier;

pour celles qui seront spécialisées en biotechnologie

- à utiliser des microorganismes et des cellules, à réaliser des analyses biochimiques, microbiologiques, immunologiques, à mener des activités liées au génie génétique et à effectuer des tests de toxicité et d'écotoxicité visant le contrôle de la qualité, la recherche et le développement ainsi que la production;

pour celles qui seront spécialisées en chimie analytique

- à réaliser des analyses de chimie inorganique et organique et à participer à la mise au point de méthodes originales d'analyse visant le contrôle de la qualité, la recherche et le développement ainsi que la production.

Professions liées :

- Opérateur, opératrice de traitement des produits chimiques
- Technologue, technicien, technicienne en biologie
- Technologue, technicien, technicienne en chimie appliquée

Lieux de formation (région – établissement) – Voie de spécialisation « Biotechnologies » :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Mauricie – Collège Shawinigan
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais

Lieux de formation (région – établissement) – Voie de spécialisation « Chimie analytique » :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Mauricie – Collège Shawinigan
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Collège Dawson
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TECHNIQUES DE PRODUCTION MANUFACTURIÈRE (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à prendre en charge, soit un département de production, soit une unité cellulaire de production, soit un ensemble de postes de travail et à intervenir autant en gestion et en organisation qu'au plan technique.

Professions liées :

- Coordonnateur, coordonnatrice de la production
- Technicien, technicienne de production manufacturière
- Technicien, technicienne en génie industriel

Lieux de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep Beauce-Appalaches
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montréal – Cégep André-Laurendeau

TECHNOLOGIE DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à exercer la profession de technologue en transformation des aliments;
- à travailler à la conception, à la fabrication, à la formulation ou à la mise au point de produits alimentaires;
- à mettre en application les techniques et les procédés utilisés dans la fabrication;
- à assurer la qualité des produits en exerçant un contrôle rigoureux à chacune des étapes de la fabrication.

Professions liées :

- Analyste des coûts de production
- Coordonnateur, coordonnatrice à l'entretien sanitaire
- Coordonnateur, coordonnatrice de production
- Essayeur, essayeuse
- Fabricant spécialisé (produits fromagers, produits laitiers, produits carnés, etc.)
- Inspecteur, inspectrice en contrôle de la qualité ou en assurance de la qualité
- Préposé, préposée à la réception de matières premières
- Responsable de fabrication
- Technicien, technicienne de laboratoire
- Technicien, technicienne des services techniques
- Technicien, technicienne en amélioration des protocoles
- Technicien, technicienne en contrôle de la qualité
- Technicien, technicienne en contrôle microbiologique
- Technicien, technicienne en lavage et assainissement
- Technicien-opérateur, technicienne-opératrice d'équipement spécialisé
- Technicien-opérateur, technicienne-opératrice de salle de contrôle
- Technologiste en production

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette
- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

TECHNOLOGIE DU GÉNIE INDUSTRIEL (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à développer des connaissances théoriques et pratiques des différentes techniques d'organisation et de gestion de la production dans une optique d'amélioration de la productivité, de l'efficacité et de l'efficience d'une organisation;

- à s'initier aux différentes technologies constituant les systèmes de production modernes et aux divers processus de production de biens et de services;
- à développer des habiletés en communication et des aptitudes en relations interpersonnelles permettant d'intervenir en tenant compte de tout l'environnement humain et social de l'organisation.

Professions liées :

- Technicien, technicienne en génie industriel
- Technologue en génie industriel

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à identifier des espèces de poissons;
- à préparer des produits;
- à utiliser des équipements de transformation;
- à évaluer l'état de fraîcheur de la matière première, du produit en transformation et fini;
- à appliquer les lois, les règlements et les normes régissant le secteur des pêches, de la santé et de la sécurité au travail;
- à identifier et à appliquer les différents procédés de transformation en tenant compte des bonnes pratiques industrielles;
- à coordonner, à superviser et à évaluer le travail des employés;
- à participer à l'élaboration d'un programme de contrôle de la qualité;
- à effectuer l'échantillonnage de la matière première et du produit fini;
- à traiter statistiquement les résultats d'analyse et à les interpréter;
- à faire des tests organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques;
- à vérifier la performance, le rendement et le bon état de fonctionnement des divers équipements;
- à rédiger des rapports;
- à conseiller les clients sur les produits.

Professions liées :

- Contremaître, contremaîtresse d'usine
- Contremaître, contremaîtresse de salaison et de conserve de poisson
- Gérant, gérante de production
- Inspecteur, inspectrice des produits marins

Lieu de formation (région – établissement) :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Grande-Rivière)

BIOCHIMIE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- acquérir des connaissances approfondies en chimie, c'est-à-dire en chimie organique, inorganique, physique et analytique, en relation avec la biochimie;
- acquérir des connaissances en biologie, particulièrement en physiologie, biologie cellulaire, génétique, biotechnologie et immunologie, en microbiologie, virologie et en biochimie structurale;
- acquérir des connaissances en méthodes statistiques et en biométrie.

Profession liée :

- Biochimiste

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université de Montréal
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Montréal – Université McGill

CHIMIE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- maîtriser un ensemble de concepts, de principes et de méthodes de sciences fondamentales pertinentes à la chimie;
- maîtriser un ensemble de concepts, de principes et de méthodes propres à l'analyse et à la caractérisation;
- maîtriser un ensemble de concepts, de principes et de méthodes propres à la synthèse chimique;
- posséder des aptitudes propres à assurer la santé et la sécurité au travail;
- posséder des aptitudes à la communication;
- faire preuve d'éthique;
- être capables de renouveler et d'enrichir leurs connaissances en chimie;
- développer les habiletés psychomotrices nécessaires au travail en laboratoire

Professions liées :

- Chimiste
- Chimiste en science des aliments
- Chimiste spécialiste du contrôle de la qualité
- Contrôleur, contrôleuse de produits pharmaceutiques
- Scientifique en produits alimentaires

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université Bishop's
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université de Montréal
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Montréal – Université McGill

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- connaître l'individu dans son entité globale à travers ses aspects biologiques, psychologiques et socioculturels;
- connaître la nature et l'utilisation des aliments;
- développer un sens critique par rapport aux connaissances nouvelles;
- acquérir une rigueur scientifique dans l'action professionnelle.

Professions liées :

- Chimiste en science des aliments
- Diététiste
- Diététiste clinicien, diététiste clinicienne
- Diététiste nutritionniste
- Directeur, directrice du service de diététique
- Scientifique en produits alimentaires

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Montréal – Université de Montréal
- Montréal – Université McGill (Campus Macdonald)

GÉNIE ALIMENTAIRE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- maîtriser les bases conceptuelles propres au génie;
- se familiariser avec la conception des procédés et des équipements alimentaires;
- maîtriser les principes nécessaires à l'établissement d'un système de contrôle de la qualité;
- se familiariser avec l'évaluation et l'installation de systèmes;
- se familiariser avec la fabrication de produits alimentaires;
- développer une dextérité de base dans la manipulation d'équipement et d'appareils de mesure.

Professions liées :

- Ingénieur, ingénieure alimentaire
- Ingénieur, ingénieure chimiste de la production
- Ingénieur, ingénieure des méthodes de production
- Ingénieur, ingénieure en recherche et développement alimentaire
- Ingénieur, ingénieure spécialiste de l'installation des systèmes alimentaires
- Ingénieur, ingénieure spécialiste de la gestion des procédés alimentaires
- Ingénieur, ingénieure spécialiste de la qualité des procédés alimentaires
- Ingénieur-concepteur, ingénieure-conceptrice pour les industries alimentaires
- Scientifique en produits alimentaires

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

GÉNIE CHIMIQUE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- acquérir une compréhension des principes chimiques et de la dynamique des réactions impliquées dans la transformation de la matière;
- acquérir des connaissances relatives à la gestion et à l'optimisation des procédés de fabrication sur les plans économique et logistique;
- acquérir des connaissances relatives au design, à la réalisation, au fonctionnement et à la supervision de l'exploitation des usines où sont utilisés les procédés de transformation propres au génie chimique.

Professions liées :

- Ingénieur, ingénieure chimiste
- Ingénieur, ingénieure chimiste de la production

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – École Polytechnique
- Montréal – Université McGill

GÉNIE DE LA PRODUCTION AUTOMATISÉE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- développer la capacité à concevoir, à fabriquer et à modifier les systèmes de production afin de les rendre partiellement ou totalement automatisés;
- développer une méthode de pensée rigoureuse;
- développer la capacité à communiquer efficacement et à travailler seules et en équipe;
- développer le jugement critique;
- prendre conscience de leur rôle et de leurs responsabilités sociales.

Professions liées :

- Directeur, directrice de production industrielle
- Ingénieur industriel, ingénieure industrielle
- Ingénieur, ingénieure des techniques de fabrication
- Ingénieur, ingénieure des méthodes de production
- Ingénieur, ingénieure du contrôle de la qualité industrielle
- Ingénieur-conseil, ingénieure-conseil
- Spécialiste de la recherche opérationnelle

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École de technologie supérieure (ETS)

GÉNIE INDUSTRIEL (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- acquérir les connaissances et habiletés nécessaires à l'analyse et à la conception des systèmes de production, de leurs composants et de leurs interactions;
- intervenir dans l'une ou l'autre composante de la fonction production, dans les entreprises manufacturières ou de services, pour favoriser l'optimisation des composantes « hommes-machines-matériaux-capital » dans le système de production afin d'en améliorer la productivité;
- participer activement à une entreprise qui entre dans l'ère de la productique par l'utilisation de nouvelles technologies, dont la conception et la fabrication assistées par ordinateur, l'informatique, la robotique et l'automatisation programmable.

Professions liées :

- Directeur, directrice de production industrielle
- Ingénieur industriel, ingénieure industrielle
- Ingénieur, ingénieure des méthodes de production
- Ingénieur, ingénieure des techniques de fabrication
- Ingénieur, ingénieure du contrôle de la qualité industrielle
- Ingénieur-conseil, ingénieure-conseil

Lieux de formation (région – établissement) :

- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – École Polytechnique
- Montréal – Université Concordia

MICROBIOLOGIE (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint les objectifs suivants :

- acquérir des connaissances avancées dans les principaux domaines de la microbiologie;
- acquérir des connaissances dans l'un ou l'autre des secteurs de la microbiologie appliquée : microbiologie des aliments, microbiologie médicale, microbiologie de l'eau, microbiologie des sols, microbiologie végétale ou forestière;
- maîtriser les éléments de base en informatique et en statistique.

Professions liées :

- Bactériologiste
- Microbiologiste

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Montréal – Université de Montréal
- Montréal – Université McGill (Campus Macdonald)

SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS (BACC.)

Les personnes diplômées ont atteint l'objectif suivant :

- être des spécialistes dans les domaines du contrôle de la qualité, de l'hygiène, des procédés et de la recherche et du développement appliqués à l'industrie alimentaire.

Professions liées :

- Agronome
- Chimiste en science des aliments
- Chimiste en contrôle de la qualité
- Coordonnateur, coordonnatrice de la production
- Directeur, directrice des ventes à l'exportation
- Directeur-gérant, directrice-gérante en commerce de gros
- Expert-conseil, experte-conseil en commercialisation
- Gérant, gérante de production
- Ingénieur chimiste, ingénieure chimiste de la production
- Scientifique en produits alimentaires

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Montréal – Université McGill (Campus Macdonald)

DES APPUIS FINANCIERS POUR L'ACCUEIL DE STAGIAIRES ET LA CRÉATION D'EMPLOIS

Le gouvernement du Québec met à la disposition des entreprises un certain nombre de programmes d'aide au recrutement et à l'embauche de personnel qualifié.

Emploi-Québec

- **Accueil de stagiaires : dépense reconnue par la *Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre***

  La *Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre* (loi du 1 %) oblige tout employeur dont la masse salariale excède 250 000 $ à investir dans la formation un montant représentant 1 % de cette masse salariale. L'accueil de stagiaires est l'une des dépenses admissibles. L'employeur peut tenir compte du salaire du superviseur et, le cas échéant, de celui du stagiaire, des frais de préparation du stage ainsi que des frais de formation du superviseur.

- **Mesure intitulée « Subventions salariales – Insertion en emploi »**

  La mesure « Subventions salariales – Insertion en emploi » prévoit une subvention salariale à l'entreprise qui embauche une personne à risque de chômage ou un jeune diplômé. Elle comprend deux volets : le premier « Insertion en emploi » vise l'intégration des personnes dans des emplois durables alors que le second « Expériences de travail » vise l'acquisition d'expériences professionnelles transférables.

Pour toute information relative à la loi du 1 % et aux dépenses admissibles ou encore à la mesure de soutien à l'embauche, on doit s'adresser aux directions régionales d'Emploi-Québec ou à ses centres locaux d'emploi (CLE). Les renseignements pour joindre Emploi-Québec en région se trouvent à la fin du présent document.

Ministère de la Recherche, de la Science et de la Technologie (MRST)

N.B. : En raison d'une réorganisation administrative, ce Ministère deviendra, au 1er janvier 2003, le ministère des Finances, de l'Économie et de la Recherche et les programmes ci-dessous pourraient être modifiés.

➢ **« Congé fiscal pour chercheurs étrangers » et « Congé fiscal pour experts étrangers »**

Le ministère de la Recherche, de la Science et de la Technologie administre deux programmes de soutien financier pour les entreprises qui ont de la difficulté à trouver, au Québec ou au Canada, des chercheurs ou des experts ayant les compétences nécessaires pour répondre à leurs besoins en recherche et développement.

L'aide accordée est un congé d'impôt provincial portant sur une seule période maximale de 60 mois consécutifs et applicable aux salaires versés pour des activités réalisées au Québec. Ce congé fiscal se traduit par une déduction, du revenu imposable au Québec, d'un montant égal au revenu admissible. Pour en savoir plus, veuillez consulter le site du Ministère : [www.mrst.gouv.qc.ca]. On peut aussi s'adresser aux bureaux du MRST de Québec ou de Montréal.

Ministère de l'Éducation (MEQ)

➢ **Crédit d'impôt – Stage en milieu de travail**

Une entreprise peut, qu'elle soit assujettie ou non à la *Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre* (loi du 1 %), bénéficier d'un crédit d'impôt pour les stages en milieu de travail. C'est le ministère de l'Éducation qui administre ce programme.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur ce programme, consultez le site Internet de la Direction générale de la formation professionnelle et technique du MEQ : [www.inforoutefpt.org/creditimpot/].

Ministère de l'Industrie et du Commerce (MIC)

N.B. : En raison d'une réorganisation administrative, ce Ministère deviendra, au 1er janvier 2003, le ministère des Finances, de l'Économie et de la Recherche et les programmes ci-dessous pourraient être modifiés.

➢ **Impact PME – volet « Emploi de gestion »**

Pour appuyer les entreprises québécoises dans leur démarche de développement de marché, le MIC a mis en place un programme de soutien financier « Impact PME ». Le volet « Emploi de gestion » de ce programme vise l'embauche de jeunes diplômés dans les différentes sphères d'activité de la gestion d'entreprise.

- **Projet Inforoute-jeunesse**

  Le programme « Inforoute-jeunesse » offre aux entreprises admissibles l'occasion d'améliorer leur environnement d'affaires en embauchant des étudiants stagiaires dans le domaine des technologies de l'information et des communications (TIC). L'aide est versée sous forme de subvention qui couvre 60 % du salaire hebdomadaire du stagiaire jusqu'à un maximum de 10 000 $. Le stage doit couvrir au moins quatre semaines et au plus douze semaines.

- **Programme de soutien à l'emploi stratégique – volet « Perspectives d'avenir pour les stagiaires »**

  Le programme de soutien à l'emploi stratégique fournit aux entreprises l'occasion d'évaluer l'aptitude réelle de candidats – qui ont une formation – à occuper des postes de longue durée. L'aide prend la forme d'une subvention qui couvre 60 % du salaire hebdomadaire du stagiaire jusqu'à un maximum de 10 000 $.

- **« Bâtir aujourd'hui l'entreprise de demain »**

  Le MIC a prévu, dans sa stratégie pour améliorer la compétitivité des entreprises, stratégie intitulée « Bâtir aujourd'hui l'entreprise de demain », une mesure d'aide financière pour soutenir l'implantation de meilleures pratiques d'affaires par l'embauche de 1 500 employés professionnels et techniques d'ici 2004. Cette aide prend la forme de subventions dont les montants n'excèdent pas 22 500 $ sur deux ans, pour les entreprises des régions ressources (Abitibi-Témiscamingue, Bas-Saint-Laurent, Côte-Nord, Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine, Mauricie, Nord-du-Québec et Saguenay–Lac-Saint-Jean,) et de 15 000 $ pour les régions centrales (Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches, Centre-du-Québec, Estrie, Laval, Lanaudière, Laurentides, Montérégie, Montréal et Outaouais).

Pour en savoir davantage sur ces mesures, consulter le site Internet du MIC, [www.mic.gouv.qc.ca] et celui du Placement étudiant du Québec (PEQ), [www.peq.mic.gouv.qc.ca].

COMMENT RECRUTER DES STAGIAIRES FINISSANTS ET DES DIPLÔMÉS ?

Au secondaire

Consultez la section « Coordonnées » du présent document pour obtenir les renseignements sur l'établissement où le programme est dispensé. Entrez en contact avec la personne responsable des stages ou du programme et faites-lui faire part de votre intérêt à recevoir des stagiaires ou à embaucher des personnes diplômées.

Au collégial

Si vous désirez accueillir des stagiaires, procédez de la manière décrite pour le secondaire. Quant à l'embauche de diplômés, plusieurs collèges ayant leur service de placement, vous pouvez communiquer avec la personne responsable qui relève habituellement du service des affaires étudiantes.

À l'université

Puisque toutes les universités ont un service de placement, il s'agit de communiquer avec ceux-ci. L'information nécessaire se trouve à la section « Coordonnées ».

Centre de liaison entreprises-éducation

Le Centre de liaison est un organisme à but non lucratif dont la mission est d'informer, de promouvoir et de favoriser le développement de partenariats entre le milieu scolaire (commissions scolaires, cégeps, écoles gouvernementales, établissements privés, universités) et les entreprises. Cette collaboration permet, à tous les ordres d'enseignement, de répondre aux besoins de formation, notamment en ce qui a trait aux stages et au placement. On trouve, parmi les organismes partenaires, le Conseil du patronat du Québec, l'Association des manufacturiers et exportateurs du Québec, l'Association des professionnels en développement économique du Québec, le Conseil québécois du commerce de détail, l'Association canadienne des spécialistes en emploi et des employeurs et le Comité sectoriel du commerce de détail.

Différents services sont offerts :

- **InfoStage**

  InfoStage est un carrefour de communication entre les entreprises et les établissements scolaires qui sert d'outil de recherche d'offres et de demandes de stages. Babillard électronique et moteur de recherche, cet outil vous sera d'une aide précieuse pour trouver vos stagiaires de la formation professionnelle, technique et universitaire.

  Ce service est offert à toutes les entreprises du Québec. L'accès à ce service gratuit peut se faire par téléphone au (514) 985-2532 ou 1 800 785-2532, par télécopieur au (514) 985-9751 ou encore par courrier électronique à centredeliaison@msn.com.

- **Guide du millénaire entreprises-éducation**

  Le Guide du millénaire entreprises-éducation est un outil de promotion pour aider les entreprises à accueillir des stagiaires et à embaucher de jeunes personnes diplômées. Ce document se compose de deux volumes distincts, l'un portant sur la formation professionnelle (les métiers) et l'autre sur la formation technique. Il est distribué gratuitement aux entreprises qui en font la demande à l'adresse suivante : Centre de liaison entreprises-éducation, 630, rue Sherbrooke Ouest, bureau 920, Montréal (Québec) H3A 1E4.

Place de l'entreprise

Le site Internet de la Direction générale de la formation professionnelle et technique du ministère de l'Éducation du Québec dispose d'une section Place de l'entreprise où il est possible de faire une recherche de stagiaires ou de diplômés. En contrepartie, il est aussi possible de faire connaître son entreprise comme lieu potentiel de stage ou encore d'y inscrire ses offres d'emploi.

L'accès à ce site est gratuit et son adresse est : inforoutefpt.org/place_entreprise.

PROGRAMMES DE FORMATION EN ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Programmes du secondaire

COMMIS À L'INVENTAIRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à assurer le service à la clientèle;
- à préparer les commandes et à approvisionner la production;
- à faire un inventaire;
- à entretenir l'équipement et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Hauts-Bois-de-l'Outaouais

COMMIS À LA RÉCEPTION ET À L'EXPÉDITION (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception et l'entreposage des marchandises;
- à effectuer l'étalage de produits et la mise en place des comptoirs de promotion;
- à expédier la marchandise;
- à livrer la marchandise;
- à effectuer l'entretien des aires de travail et le rangement de l'entrepôt;
- à effectuer l'assemblage et la mise en route d'articles vendus en pièces détachées;
- à effectuer la manutention et la distribution de marchandise de l'entrepôt aux lieux désignés.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries
- Centre-du-Québec – CS des Chênes
- Côte-Nord – CS du Fer
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées
- Outaouais – CS des Portages-de-l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS du Lac-Saint-Jean

MAGASINIER, MAGASINIÈRE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la réception, la manutention et l'entreposage de la marchandise;
- à effectuer l'étalage des produits;
- à passer des commandes;
- à assurer le service auprès des employés ou de la clientèle;
- à entretenir l'équipement et les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Lanaudière – CS des Samares
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Patriotes
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière

MANUTENTIONNAIRE GÉNÉRAL, MANUTENTIONNAIRE GÉNÉRALE (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer la manutention et le rangement de matériel et de produits dans une usine ou un entrepôt;
- à manutentionner des matériaux et des marchandises;
- à effectuer l'entretien du chariot élévateur;
- à nettoyer et à ranger les aires de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud
- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante
- Côte-Nord – CS du Fer
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy
- Montérégie – CS des Hautes-Rivières
- Montérégie – CS du Val-des-Cerfs
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Montréal – CS Lester-B.-Pearson

PRÉPOSÉ, PRÉPOSÉE À LA LIVRAISON (AFP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à expédier la marchandise;
- à effectuer la livraison et la collecte de marchandises;
- à effectuer la préparation des commandes à livrer et le chargement du camion de livraison;
- à assurer la propreté et les vérifications d'usage du camion de livraison;
- à assurer le service à la clientèle.

Lieux de formation (région – commission scolaire) :

À la suite de l'identification d'un besoin local de main-d'œuvre, faite par l'entreprise et par Emploi-Québec, toute commission scolaire peut préparer des personnes à l'exercice de ce métier semi-spécialisé. Au cours des dernières années, les commissions scolaires suivantes ont dispensé le programme :

- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy

- Montérégie – CS des Grandes-Seigneuries
- Montérégie – CS Marie-Victorin
- Nord-du-Québec – CS de la Baie-James
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées

CONDUITE DE CAMIONS (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer des tâches telles que conduire un véhicule lourd en circuit interne;
- à effectuer des travaux de dépannage;
- à effectuer le chargement et le déchargement d'un camion;
- à conduire un camion porteur et un tracteur semi-remorque.

Professions liées :

- Chauffeur, chauffeuse de camion
- Chauffeur, chauffeuse de camion lourd

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP de Charlesbourg
- Capitale-Nationale – École nationale du camionnage du Québec
- Laurentides – CS de la Rivière-du-Nord – CF de transport routier Saint-Jérôme
- Mauricie – École du Routier G.C. inc.
- Montérégie – CF de Routiers Express
- Montréal – École du routier professionnel du Québec (1996) inc.

TECHNIQUES DE LA LOGISTIQUE DU TRANSPORT (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à exercer les tâches liées à la réalisation des différentes étapes du processus de la logistique;
- à être responsables des flux physiques (personnes et marchandises) et des flux d'information.

Professions liées :

- Courtier, courtière en douanes
- Expert-conseil, experte-conseil en transport de marchandises
- Technicien, technicienne en administration
- Technicien, technicienne en logistique du transport intermodal

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Collège d'affaires Ellis (1974) inc.
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Collège LaSalle

PROGRAMMES DE FORMATION EN GESTION

Programme du secondaire

COMPTABILITÉ (DEP)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à effectuer les tâches liées au traitement des textes, des données comptables en rapport à la correspondance des affaires, la tenue de livres, les transactions commerciales;
- à agir en tant que spécialistes dans la révision des déclarations de revenus des particuliers;
- à utiliser un tableur;
- à comptabiliser les transactions d'une entreprise de services et d'une entreprise commerciale.

Professions liées :

- Commis à la comptabilité
- Commis à la facturation
- Commis à la fiscalité
- Commis au budget
- Commis au prix de revient
- Commis chargé, commis chargée de la balance des comptes à recevoir
- Commis de bureau
- Commis du service de la paye
- Teneur, teneuse de livres

Lieux de formation :

- La plupart des commissions scolaires offrent cette formation.

COMPTABILITÉ ET GESTION (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à faire une utilisation pratique et concrète d'outils administratifs et informatiques et à comprendre les divers concepts de l'administration. La comptabilité, le marketing, la gestion financière et la gestion des ressources humaines constituent des éléments importants de ce programme.

Professions liées :

- Agent, agente d'aide socio-économique
- Agent, agente de vérification comptable
- Adjoint, adjointe comptable
- Conseiller, conseillère financier
- Technicien, technicienne en administration

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Amos)
- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Rouyn-Noranda)
- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue (Campus Val-d'Or)
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Matane
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rivière-du-Loup
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Charlesbourg)
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Champlain Regional College (Campus Saint-Lawrence)
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Chaudière-Appalaches – Cégep Beauce-Appalaches
- Chaudière-Appalaches – Cégep de la Région de l'Amiante
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Côte-Nord – Cégep de Baie-Comeau
- Côte-Nord – Cégep de Sept-Îles
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Estrie – Champlain Regional College (Campus Lennoxville)
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Gaspé)
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière (Campus Assomption)
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière (Campus Joliette)
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière (Campus Terrebonne)

- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Mauricie – Collège Shawinigan
- Montérégie – Cégep de Granby-Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montérégie – Cégep Édouard-Montpetit
- Montérégie – Champlain Regional College (Campus Saint-Lambert)
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Cégep de Rosemont
- Montréal – Cégep de Saint-Laurent
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal
- Montréal – Cégep John-Abbott
- Montréal – Collège Dawson
- Montréal – Vanier College
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Outaouais – Collège Héritage
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep d'Alma
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de St-Félicien

GESTION DE COMMERCES (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à assumer des responsabilités de gestion d'un commerce ou la supervision d'une équipe de vente dans un établissement commercial ou dans une entreprise.

Professions liées :

- Gérant, gérante de magasin
- Superviseur, superviseuse des ventes

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Charlesbourg)
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau

- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montérégie – Cégep Édouard-Montpetit
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Cégep de Rosemont
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal
- Montréal – Collège Dawson
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES – Finance (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à procéder à l'enregistrement de transactions financières, à interpréter des états financiers, à contribuer à des études de rentabilité de projets d'investissement et à appliquer leurs connaissances en fiscalité.

Professions liées :

- Agent-conseil, agente-conseil de crédit
- Comptable adjoint, comptable adjointe
- Technicien, technicienne en administration

Lieux de formation (région – établissement) :

- La plupart des cégeps offrent cette formation.

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES – Gestion (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à agir à titre d'administrateurs et d'administratrices polyvalents, capables d'évaluer des problèmes diversifiés de la petite et moyenne entreprise.

Professions liées :

- Adjoint administratif, adjointe administrative
- Agent, agente d'administration
- Comptable adjoint, comptable adjointe
- Technicien, technicienne en administration

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège Mérici
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Chaudière-Appalaches – Cégep Beauce-Appalaches
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Estrie – Séminaire de Sherbrooke
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Gaspé)
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière (Campus Terrebonne)
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Laval – Collège Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal
- Montréal – Cégep John Abbott
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Vanier College
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep d'Alma
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Saint-Félicien

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES – Gestion industrielle (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à gérer les activités et les opérations dans les entreprises de production de biens et de services;
- à assurer l'optimisation des cinq objectifs de la production, soit la quantité économique, la qualité désirée, le temps opportun, les lieux définis et les coûts minima;
- à implanter des programmes d'accroissement de la productivité.

Professions liées :

- Coordonnateur, coordonnatrice de la production
- Technicien, technicienne en administration

Lieux de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES – Personnel (DEC)

Les personnes diplômées sont aptes :

- à diriger et à gérer le personnel, à saisir l'importance du facteur humain et des problèmes humains, les mouvements de main-d'œuvre, les relations syndicales, les syndicats, leur poids, les négociations, le climat.

Professions liées :

- Surveillant, surveillante d'employés et d'employées de bureau
- Technicien, technicienne en administration

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep de Maisonneuve

ADMINISTRATION (BACC.)

Les personnes ont atteint les objectifs suivants :

- être des gestionnaires responsables, capables d'évoluer dans différents types d'organisations, possédant une vision intégrée de la gestion des organisations et assurant un niveau élevé d'expertise dans une ou plusieurs fonctions de gestion;
- pouvoir relever les défis de l'entreprise, développer l'expertise dans diverses fonctions de gestion et intervenir efficacement à différents paliers de l'organisation;
- développer son autonomie, sa créativité et sa capacité d'adaptation au changement;
- intégrer une dimension éthique dans ses activités.

Professions liées :

- Adjoint administratif, adjointe administrative
- Agent, agente d'administration
- Analyste des emplois
- Conseiller, conseillère en organisation du travail
- Directeur, directrice de l'exploitation d'une entreprise de transport
- Directeur administratif, directrice administrative

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT)
- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Estrie – Université Bishop's
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)
- Toutes les régions – Télé-Université (Téluq)

ADMINISTRATION DES AFFAIRES – Gestion des opérations et production (BACC.)

Les personnes ont atteint l'objectif suivant :

- acquérir une formation complète et solide de généraliste en administration des affaires, doublée d'une spécialisation en gestion des opérations et de la production.

Professions liées :

- Adjoint administratif, adjointe administrative
- Agent, agente d'administration
- Directeur, directrice d'exploitation des transports routiers
- Directeur, directrice de production industrielle
- Directeur, directrice des ventes
- Directeur administratif, directrice administrative
- Directeur-gérant, directrice-gérante en commerce de gros

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

ADMINISTRATION DES AFFAIRES – Gestion des ressources humaines (BACC.)

Les personnes ont atteint les objectifs suivants :

- analyser les problèmes liés au personnel au sein des organisations;
- pouvoir travailler notamment dans les domaines des relations de travail ou de l'administration du personnel.

Professions liées :

- Adjoint administratif, adjointe administrative
- Agent, agente d'administration
- Agent, agente de dotation
- Agent, agente des ressources humaines
- Analyste des emplois
- Conseiller, conseillère en organisation du travail

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université Bishop's
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

ADMINISTRATION DES AFFAIRES – Gestion internationale (BACC.)

Les personnes ont atteint les objectifs suivants :

- être des administrateurs familiers avec l'environnement et posséder les outils qui leur permettront de réussir leurs activités à l'étranger;
- faire la preuve de la maîtrise fonctionnelle d'au moins une langue autre que la langue française.

Professions liées :

- Adjoint administratif, adjointe administrative
- Agent, agente d'administration
- Courtier, courtière en denrées alimentaires
- Directeur, directrice des achats de marchandises
- Directeur, directrice des ventes
- Directeur, directrice des ventes à l'exportation
- Directeur administratif, directrice administrative
- Directeur-gérant, directrice-gérante en commerce de gros
- Expert-conseil, experte-conseil en commercialisation
- Représentant, représentante des ventes

Lieu de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université Bishop's
- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

ÉCONOMIE ET GESTION AGROALIMENTAIRES (BACC.)

Les personnes ont atteint les objectifs suivants :

- être capables de contribuer au développement de l'économie agroalimentaire et du milieu rural;
- avoir une compréhension articulée de l'évolution des activités humaines dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation, tout spécialement dans les aspects socio-économiques;
- acquérir des habiletés utiles à la solution des problèmes de ce champ d'activité, tant sur le plan global qu'à l'échelle des entreprises.

Professions liées :

- Agroéconomiste
- Analyste des marchés
- Analyste financier, analyste financière
- Conseiller, conseillère en financement
- Courtier, courtière en denrées alimentaires

- Directeur, directrice des ventes à l'exportation
- Directeur-gérant, directrice-gérante en commerce de gros
- Économiste en commerce international
- Expert-conseil, experte-conseil en commercialisation

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

GESTION DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE – Gestion hôtelière et de restauration (BACC.)

Les personnes ont atteint l'objectif suivant :

- développer des compétences professionnelles permettant d'analyser le secteur touristique national et international, gérer des entreprises de services touristiques dont les entreprises hôtelières et de restauration, pour ce qui est de la qualité, de l'efficacité et de la productivité et faire preuve d'aptitudes personnelles (autonomie, leadership, communication, etc.) et méthodologiques liées au milieu touristique.

Professions liées :

- Directeur, directrice de banquets
- Directeur, directrice de bar
- Directeur, directrice de la restauration
- Gérant, gérante de restaurant
- Superviseur, superviseure d'un service traiteur
- Superviseur, superviseure des services alimentaires

Lieu de formation (région - établissement) :

- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

RELATIONS INDUSTRIELLES (BACC.)

Les personnes ont atteint l'objectif suivant :

- être capables, à partir principalement d'une approche interdisciplinaire, de comprendre l'ensemble des phénomènes liés au travail et d'assumer diverses fonctions propres au champ des relations industrielles : conseil, relations de travail, gestion des ressources humaines ainsi que recherche et planification.

Professions liées :

- Conciliateur, conciliatrice en relations de travail
- Conseiller, conseillère en dotation
- Conseiller, conseillère en relations industrielles
- Conseiller, conseillère en ressources humaines
- Directeur, directrice des ressources humaines
- Spécialiste en relations ouvrières

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Montréal – Université de Montréal
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

GESTION AGROALIMENTAIRE (M.B.A.)

- Internet

Les personnes ont atteint l'objectif suivant :

- acquérir une formation d'avant-garde en gestion, adaptée aux nouveaux besoins du secteur agroalimentaire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

Cette section présente, regroupés par thèmes, les programmes, les cours et les autres activités de formation offerts aux entreprises pour les aider à perfectionner leur main-d'œuvre.

Inventoriées de manière non exhaustive, ces activités de formation sont offertes par des établissements d'enseignement du secondaire, du collégial et même des universités. On trouvera aussi des activités de perfectionnement ainsi que des documents et des vidéos proposés par des associations et des organismes.

***N.B.** : Compte tenu du très grand nombre d'attestations d'études collégiales (AEC), des regroupements ont été effectués. Il convient donc d'en vérifier le contenu et les objectifs auprès des établissements de formation qui les dispensent.*

Les coordonnées des associations et des organismes figurent à la fin du présent document.

FORMATION EN ENTRETIEN, AUTOMATISATION, ROBOTIQUE

Programmes et cours au secondaire

ÉLECTROMÉCANIQUE DE MACHINES DISTRIBUTRICES (ASP)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- rendre capable d'effectuer l'installation, l'entretien, le remplissage et la réparation de machines distributrices de marchandise sèche, de produits multiples chauds ou froids, de boissons chaudes ou froides, munies de mécanismes et de commandes de technologies multiples.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs – CFP Gabriel-Rousseau
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Antoine-de-Saint-Exupéry

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP *Réparation d'appareils électroménagers* ou l'équivalent.

Durée : 630 heures

MÉCANIQUE D'ENTRETIEN EN COMMANDES INDUSTRIELLES (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- installer, réparer, entretenir et mettre en service des commandes par hydraulique proportionnelle et automates programmables, avec une expertise très avancée en ce qui a trait aux commandes des systèmes mécaniques, hydrauliques, électro-hydrauliques, à hydraulique proportionnelle, des systèmes pneumatiques et électro-pneumatiques;
- effectuer du dépannage, poser des diagnostics, réparer et installer ces machines;
- travailler sur les commandes de systèmes (pompes, presses, ventilateurs, variateurs et réducteurs de vitesse, convoyeurs, compacteurs, équipement de manutention, compresseurs, moteurs électriques, etc.);
- porter un intérêt aux nouvelles technologies et s'intéresser au travail scientifique.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS Harricana – CF Harricana
- Chaudière-Appalaches – CS de la Beauce-Etchemin – CIMIC
- Côte-Nord – CS de l'Estuaire – CFP Édifice André-Jacob
- Laval – CS de Laval – École Polymécanique de Laval
- Mauricie – CS de l'Énergie – CFP Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – Centre Bernard-Gariépy
- Montréal – CS de Montréal – Métiers du Sud-Ouest-de-Montréal
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP de Jonquière

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP Mécanique industrielle de construction et d'entretien ou l'équivalent.

Durée : 450 heures

MÉCANIQUE D'ENTRETIEN PRÉVENTIF ET PROSPECTIF INDUSTRIEL (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- recueillir de l'information sur les paramètres de fonctionnement de l'équipement;
- poser des diagnostics dans le but de prévenir ou de détecter les bris éventuels;
- procéder à l'élaboration, à l'application et à la modification de programmes d'entretien;
- entretenir des systèmes mécaniques, hydrauliques, pneumatiques, électriques et électroniques à partir de fiches d'entretien (manuelles ou informatisées) qui décrivent les tâches courantes à effectuer ou les lectures à faire et les mesures à prendre;
- utiliser des logiciels d'entretien, des appareils de lecture et d'analyse pour la compréhension globale et systématique du fonctionnement des machines industrielles et pour la lecture de plans et devis plus complexes.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – CS de L'Amiante – CFP Le Tremplin
- Mauricie – CS de l'Énergie – CFP Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de Sorel-Tracy – CFP Bernard-Gariépy
- Montréal – CS de Montréal – Métiers du Sud-Ouest-de-Montréal
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP de Jonquière

Clientèle visée :

- Les personnes qui ont complété le DEP *Mécanique industrielle de construction et d'entretien* ou l'équivalent.

Durée : 450 heures

AUTOMATISATION INDUSTRIELLE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir des bases solides permettant une évolution ultérieure dans le domaine de l'automatisation en milieu industriel;
- faire le choix juste d'un automate programmable en fonction du procédé industriel à automatiser;
- installer un automate programmable en utilisant les protections adéquates et procéder aux tests initiaux;
- effectuer la programmation de procédés simples ou complexes sur différents automates;
- utiliser une méthodologie structurée pour l'analyse du fonctionnement de procédés industriels séquentiels simples et complexes;
- utiliser adéquatement les principes de fonctionnement de différents capteurs en instrumentation et ajuster les paramètres opératoires dans les boucles de régulation;
- être en mesure de mettre en œuvre différentes interfaces opérateurs pour le contrôle de procédés.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Institut Teccart (1996) inc.

Durée : 510 à 1 215 heures selon l'établissement

AUTOMATIQUE ET ROBOTIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- assurer la qualité de fonctionnement autonome des équipements automatiques de production;
- comprendre et utiliser adéquatement les techniques et les technologies actuelles et prévisibles de l'automatisation;
- collaborer à la rédaction de cahiers des charges;
- collaborer au choix des appareils automatiques (y compris les robots) et en assurer l'installation, la mise en route, le dépannage, l'entretien et la programmation;
- vérifier les performances d'une installation automatique et procéder aux réglages, calibrages et étalonnages nécessaires.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Vanier College

Durée : 525 heures

HYDRAULIQUE, PNEUMATIQUE ET AUTOMATISMES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- installer et entretenir des systèmes automatisés comprenant de l'hydraulique, de la pneumatique et de l'électromécanique;
- concevoir et modifier les systèmes automatisés simples, la programmation d'automates programmables et robotisés et la programmation simple d'un micro-ordinateur relié à un système automatisé.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon

Durée : 1 560 heures

INSTRUMENTATION, AUTOMATISATION, ROBOTIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- favoriser l'évolution et l'approfondissement de savoirs professionnels;
- développer l'autonomie et la capacité d'apprendre;
- faire acquérir des méthodes de travail efficaces et développer une compréhension des principes sous-jacents aux techniques dans la fonction choisie :
  - assurer le bon fonctionnement des équipements automatiques de production;
  - connaître, comprendre et utiliser adéquatement les techniques et les technologies actuelles et prévisibles de l'automatisation;
  - collaborer à la rédaction du cahier des charges;
  - collaborer au choix des équipements, en assurer l'installation, la mise en route, le dépannage, l'entretien et la programmation;
  - vérifier les performances d'une installation et procéder aux réglages et étalonnages nécessaires;
  - dessiner des schémas selon les normes industrielles reconnues.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic

Durée : Entre 1 320 et 1 705 heures selon l'établissement

INSTRUMENTATION ET AUTOMATISATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- installer, entretenir, maintenir, réparer et vérifier, de façon sécuritaire et efficace, les équipements servant à la mesure et à l'automatisation de procédés industriels;
- diagnostiquer et dépanner les procédés, les systèmes et les appareillages de façon sécuritaire et efficace;
- utiliser avec rigueur les raisonnements, les méthodes, les langages et les techniques de résolution propres à l'automatisation des systèmes;
- configurer, programmer, étalonner les appareillages destinés à l'automatisation;
- dessiner des schémas selon les normes industrielles;
- participer à la conception des systèmes destinés à l'automatisation;
- aider à préparer les spécifications fonctionnelles et opérationnelles d'un projet d'automatisation, le décrire selon les normes en vigueur et aider à sélectionner les modules pouvant exécuter ces fonctions;
- communiquer verbalement et par écrit de façon claire, précise et concise, comprendre la documentation technique et utiliser à bon escient le vocabulaire adéquat.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : De 1 230 à 1 395 heures selon l'établissement

RÉFRIGÉRATION, CHAUFFAGE, VENTILATION ET CLIMATISATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir les connaissances et les habiletés requises pour s'acquitter de tâches à caractère technique dans les domaines de la réfrigération, du chauffage, de la ventilation et de la climatisation;
- participer à l'élaboration des plans et devis;
- faire l'estimation de projets;
- coordonner des travaux d'installation;
- mettre en marche différents systèmes et en assurer le bon fonctionnement.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montréal – Vanier College
- Outaouais – Cégep de l'Outaouais

Durée : De 690 à 1 770 heures selon l'établissement

RÉSEAUTIQUE INDUSTRIELLE ET AUTOMATISATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- vérifier le fonctionnement des principaux instruments et appareils utilisés en commande et automatisation de procédés industriels;
- modifier et participer à la conception de systèmes destinés à l'automatisation;
- installer, dépanner, réparer et entretenir, de façon sécuritaire, des systèmes et des équipements industriels de type électronique, pneumatique, hydraulique ou électromécanique servant à la mesure, à la commande et à l'automatisation de procédés industriels.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Institut Teccart (1996) inc.

Durée : 1 215 heures

TECHNOLOGIE DES ROBOTS ET AUTOMATISMES INDUSTRIELS (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- monter l'équipement de robots et d'automatismes industriels et en assurer l'exploitation, la programmation et l'entretien. Les automatismes industriels comprennent les automatismes à contrôle centralisé rencontrés dans les grosses usines telles que les aciéries, les cimenteries, les alumineries, les moulins à papier et autres. Ces automatismes comprennent aussi ceux de type à contrôle numérique comme dans les ateliers de fabrication par CNC, les unités de produits pharmaceutiques, de boissons et, enfin, l'industrie textile.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Institut supérieur d'électronique

Durée : 1 200 heures

TECHNIQUES DE GÉNIE MÉCANIQUE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- effectuer des tâches non spécialisées dans le domaine de la mécanique, telles que :
  - faire fonctionner les machines-outils à commande numérique à deux ou trois axes;
  - inspecter une production, modifier, préparer des plans de projets;
  - réaliser des assemblages et des ajustements;
  - exécuter des tâches dans le domaine de la maintenance;
  - travailler dans le domaine de la représentation technique.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de la Région de L'Amiante
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montérégie – Collège de Valleyfield
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal

Durée : De 855 à 1 575 heures selon l'établissement

TECHNIQUES DE MAINTENANCE INDUSTRIELLE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des technologues aptes à assurer le bon fonctionnement d'unités de production et les équipements industriels modernes de plus en plus complexes, intégrés et automatisés;
- rendre apte à exécuter les tâches d'installation, de mise en marche, d'entretien préventif, de dépannage et de réparation de machines et de systèmes de production, en respectant les règles de sécurité et d'hygiène industrielles.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Estrie – Cégep de Sherbrooke

Durée : 1 995 heures

TECHNOLOGIE DES SYSTÈMES ORDINÉS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- lire, écrire, développer et mettre au point les programmes de toutes les couches logicielles d'un système ordiné;
- dessiner des schémas;
- construire des prototypes de systèmes ordinés ou de composants destinés à ces systèmes et en faire la mise au point;
- choisir, agencer et configurer les différentes parties (matérielle et logicielle) d'un système ordiné pour les intégrer dans des applications en temps réel;
- installer, entretenir et modifier des systèmes informatisés servant à l'acquisition et à la manipulation des données et au contrôle de procédés;
- utiliser couramment les outils de pointe en dessin assisté par ordinateur (DAO) et conception assistée par ordinateur (CAO) ainsi que les progiciels que l'on trouve sur le marché du travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)

Durée : 1 735 heures

COMMANDE DE PROCÉDÉS INDUSTRIELS (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- comprendre les phénomènes physiques des systèmes et connaître les ouvrages récents publiés dans le domaine;
- acquérir une base de connaissances permettant de s'adapter facilement au contexte de travail;
- acquérir les connaissances des dernières technologies développées dans ce domaine (microprocesseurs automates, liens en communication et autres);
- pouvoir exceller dans plusieurs applications de la commande de systèmes;
- acquérir les connaissances nécessaires aux spécialistes responsables de l'installation de systèmes de commandes.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École Polytechnique

LA FORMATION CONTINUE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

La formation continue

La formation continue désigne toutes les activités de perfectionnement qui s'adressent à l'ensemble de la main-d'œuvre (gestionnaires et employés), que cette formation conduise ou non à l'obtention d'un diplôme. Grâce à la formation continue, les personnes développent leurs aptitudes, acquièrent, enrichissent et améliorent leurs connaissances et leur qualification professionnelle en fonction de leurs propres besoins et de ceux de l'entreprise. Comme les besoins exprimés par les entreprises sont souvent ponctuels, les activités offertes par les établissements d'enseignement peuvent varier en nombre et en contenu. Ces établissements fournissent les ressources humaines et matérielles et voient à l'organisation des activités.

La formation sur mesure

Puisque les entreprises ont souvent des besoins de formation très particuliers qui ne correspondent pas à un programme précis ou à un cours existant, elles peuvent s'adresser aux établissements d'enseignement pour obtenir une formation sur mesure.

Cette formation se donne à temps partiel ou à temps plein, selon un horaire, dans un lieu et à la période de l'année convenant à la clientèle. La durée des cours est variable.

Au secondaire

Les programmes sanctionnés par une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) complètent les programmes de formation professionnelle (DEP). Ils permettent d'approfondir un aspect particulier d'un métier.

Au collégial

Les programmes d'établissement d'une durée variable sont sanctionnés par une attestation d'études collégiales (AEC). Ils permettent de répondre à certains besoins particuliers de formation et de perfectionnement et peuvent être offerts à temps partiel, selon le rythme et la disponibilité de chaque personne. Les élèves ont aussi la possibilité de choisir certains cours seulement d'un programme plutôt que de suivre un programme complet.

À l'université

Les études universitaires de premier cycle comprennent le microprogramme ou programme court (entre 9 et 15 crédits), le certificat (30 crédits) et le baccalauréat (entre 96 et 120 crédits). Les études de deuxième cycle incluent les diplômes (30 crédits) et la maîtrise (45-48 crédits). Enfin, les études de troisième cycle sont sanctionnées par le diplôme de doctorat (96 crédits).

Au privé

Différentes organisations et entreprises privées offrent des activités de formation continue qui peuvent être sanctionnées par des UEC (unités d'éducation continue). Ces UEC sont émises par la Société de formation et d'éducation continue (SOFEDUC) qui est membre du Mouvement québécois de la qualité. Une unité d'éducation continue est attribuée par chaque tranche de dix heures de participation à une session de formation qui satisfait à l'ensemble des critères de la SOFEDUC. Seules les organisations accréditées par la SOFEDUC, notamment certaines universités, sont autorisées à émettre des UEC.

FORMATION EN INFORMATIQUE

Programmes et cours au collégial

INTRODUCTION À L'INFORMATIQUE DE GESTION (AF)
– Enseignement à distance

Ce cours permet d'apprivoiser l'environnement IBM et son système d'exploitation Windows. Il intègre des progiciels de gestion informatisée comme outils de travail et favorise la production de rapports de gestion à l'aide de logiciels de gestion. Les logiciels utilisés sont Word, Excel et Access.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

UTILISATION D'UN SYSTÈME INFORMATIQUE ET DE LOGICIELS (AF)
– Enseignement à distance

Ce cours est une introduction sommaire à l'informatique. On y apprivoise la mécanique et la logique du système Windows 3.1 (avec un aperçu de Windows 95) ainsi que la manipulation du logiciel MS Word 6.0. La réalisation de travaux pratiques sert de structure à la production du plan d'affaires.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unité : 1

ACTUALISATION EN INFORMATIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- actualiser les compétences d'une clientèle qui exerce une profession en informatique et lui permettre de remplir les rôles ainsi que d'exécuter les tâches et les activités que ses fonctions comportent;
- favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, notamment par un stage en milieu de travail.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Centre-du-Québec – Collège d'affaires Ellis
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : 660 heures

CONCEPTION ET INSTALLATION DE SYSTÈMES RÉSEAUX (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre à une personne d'acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires à l'installation du matériel et des logiciels d'un réseau local;
- installer et configurer les micro-ordinateurs utilisés comme stations ou comme serveurs, les principaux périphériques utilisés dans un réseau et les principaux logiciels de réseau;
- assurer un lien physique adéquat et efficace entre les unités;
- assurer la gestion d'un système d'exploitation réseau;
- entretenir et dépanner les micro-ordinateurs et les périphériques.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège Bart
- Montréal – Collège LaSalle
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Jonquière

Durée : De 735 à 1 380 heures selon l'établissement

DÉVELOPPEMENT DE SITES WEB (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des spécialistes aptes à créer, à maintenir et à développer des applications interactives sur le Web.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Champlain Regional College (Campus Saint-Lambert-Longueuil)
- Montérégie – Cégep Édouard-Montpetit
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Collège CDI-Delta inc.
- Montréal – Collège Dawson
- Montréal – Cégep John Abbott
- Montréal – Herzing College
- Montréal – Institut Demers
- Montréal – Institut supérieur d'informatique I.S.I.
- Montréal – Vanier College
- Outaouais – Collège Héritage

Durée : De 375 à 1 620 heures selon l'établissement

GESTION DE RÉSEAUX INFORMATIQUES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des personnes aptes à exercer la profession de gestionnaire de réseau; ces personnes seront capables d'effectuer les tâches suivantes :
  - planifier l'implantation ou la migration du réseau;
  - s'assurer de la disponibilité de l'équipement nécessaire à son installation;
  - configurer et rendre fonctionnelle chacune de ses composantes;
  - superviser le fonctionnement du réseau;
  - gérer la sécurité;
  - assurer le soutien aux utilisateurs et utilisatrices;
  - déterminer rapidement la cause d'un problème et appliquer une solution pertinente.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rivière-du-Loup

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège MultiHexa
- Centre-du-Québec – Collège d'affaires Ellis
- Estrie – Collège de l'Estrie inc.
- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Mauricie – Collège MultiHexa
- Mauricie – École commerciale du Cap inc.
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Cégep Édouard-Montpetit
- Montréal – Académie internationale du design et de technologie
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Cégep de Rosemont
- Montréal – Cégep John Abbott
- Montréal – Collège CDI-Delta
- Montréal – Collège d'informatique Marsan
- Montréal – Herzing College
- Montréal – Institut Descartes
- Montréal – Institut supérieur d'électronique
- Montréal – Institut supérieur d'informatique I.S.I.
- Outaouais – Collège de l'Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Collège MultiHexa

Durée : De 540 à 1 860 heures selon l'établissement

GESTION DE SITES ET D'APPLICATION INTERNET (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- permettre aux personnes possédant déjà des compétences en programmation ou en réseautique de se perfectionner dans le domaine des technologies Internet, plus particulièrement dans le développement, la gestion de sites et d'applications Internet.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Champlain Regional College – Campus Saint-Lambert-Longueuil
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Collège O'Sullivan de Montréal inc.

Durée : De 450 à 1 740 heures selon l'établissement

GESTION DE RÉSEAUX ET TÉLÉCOMMUNICATIONS (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des techniciens spécialisés dans l'exploitation des systèmes micro-informatiques au sens large. Ces personnes œuvreront principalement dans les secteurs suivants : aide à l'usager et soutien technique; réseautique; conception et gestion d'intranet/extranet.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Collège O'Sullivan de Québec inc.
- Montréal – Cégep du Vieux Montréal
- Montréal – Collège d'informatique Marsan
- Montréal – Institut d'informatique I.S.I.

Durée : De 660 à 1 665 heures selon l'établissement

GESTION DE SYSTÈMES INFORMATIQUES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer l'esprit logique en introduisant diverses méthodes de résolution de problèmes;
- rendre apte à utiliser correctement le matériel informatique;
- rendre apte à programmer de façon structurée et modulaire des applications simples dans un environnement micro utilisant des systèmes de gestion de base de données;
- fournir les connaissances nécessaires au soutien technique;
- rendre l'élève capable d'utiliser efficacement les ressources des systèmes d'exploitation;
- rendre l'élève capable de gérer efficacement les ressources informatiques dans un environnement réseau;
- rendre l'élève capable d'utiliser diverses méthodes de travail pour prendre en charge l'analyse et le développement de systèmes;
- faire vivre une expérience pratique en entreprise;
- apprendre à communiquer avec les divers intervenants aux différentes étapes du développement de systèmes informatiques.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Valleyfield

Durée : 1 140 heures

INFORMATIQUE D'AFFAIRES (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- permettre à une personne d'acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires à la production, au traitement et à la transmission de l'information dans un contexte informatique.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Champlain Regional College (Campus Lennoxville)
- Montréal – Vanier College

Durée : 675 heures

INFORMATIQUE DE GESTION (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- permettre à une personne d'acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires à l'intégration de la micro-informatique dans le processus de gestion d'une petite ou moyenne entreprise.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Montréal – Cégep de Saint-Laurent
- Montréal – Institut Demers

Durée : De 1 230 à 1 575 heures selon l'établissement

INFORMATIQUE INDUSTRIELLE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- intervenir à divers stades d'implantation de systèmes informatisés de production et assurer l'interface avec les systèmes informatisés de gestion;
- concevoir, rédiger, modifier des programmes et procéder à leur implantation dans un système informatique manufacturier intégré (SIMI);
- installer, configurer et entretenir un système d'information, assurer le suivi et fournir le soutien technique aux utilisateurs et utilisatrices de SIMI.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon

Durée : 1 560 heures

PROGRAMMATION WEB ET SOLUTIONS D'ENTREPRISE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- repérer, recueillir et analyser les informations sur les besoins des utilisateurs en matière de traitement de l'information;
- rédiger, de façon structurée, des programmes opérationnels et efficaces à l'aide de divers langages de programmation;
- comprendre les finalités du commerce électronique;
- créer et administrer un site de commerce sur le Web;
- implémenter des activités du commerce interentreprises (*business to business*);
- publier du contenu et le déployer sur des sites Web et implémenter la sécurité;
- utiliser à bon escient les diverses structures de données;
- programmer des applications dans des environnements utilisant des systèmes de gestion de base de données;
- utiliser de façon profitable les ressources des systèmes d'exploitation;
- mettre en pratique les techniques requises pour participer à toutes les étapes du développement des systèmes;
- rédiger correctement les textes formatifs, électroniques, techniques et administratifs;
- communiquer efficacement avec les diverses personnes qui doivent intervenir au cours des différentes étapes du développement de systèmes informatiques.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Collège MultiHexa
- Mauricie – Collège Multihexa Trois-Rivières
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Collège MultiHexa Saguenay–Lac-Saint-Jean

PROGRAMMEUR ANALYSTE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer l'esprit logique en introduisant diverses méthodes de résolution de problèmes,
- rendre l'élève capable d'utiliser correctement le matériel informatique;
- rendre l'élève capable de programmer de façon structurée et modulaire des applications simples dans un environnement mini utilisant des langages standards;
- rendre l'élève capable de programmer de façon structurée et modulaire des applications simples dans un environnement micro utilisant des systèmes de gestion de base de données;
- fournir les connaissances nécessaires au soutien technique;
- rendre apte à utiliser efficacement les ressources des systèmes d'exploitation;
- rendre apte à gérer efficacement les ressources informatiques dans un environnement réseau,
- rendre apte à travailler avec des documents techniques favorisant l'autonomie.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège O'Sullivan de Québec inc.
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Collège d'Affaires Ellis inc.
- Estrie – Champlain Regional College (Campus Lennoxville)
- Estrie – Collège de l'Estrie inc.
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Institut Descartes
- Montréal – John Abott College
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : De 825 à 1 890 heures selon l'établissement

SUPPORT TECHNIQUE EN INFORMATIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- assurer un soutien technique et la formation aux utilisateurs;
- mettre à profit les possibilités d'un système d'exploitation propre à une station de travail;
- installer des éléments physiques et logiques dans une station de travail;
- exploiter un langage de programmation;
- produire un interface utilisateur;
- corriger des programmes;
- mettre à profit les possibilités d'un environnement informatique en réseau;
- créer et exploiter les bases de données;
- concevoir et développer une application hypermédia dans des réseaux internes et mondiaux.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de Sorel-Tracy
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe

Durée : De 930 à 1 710 heures selon l'établissement

TECHNIQUES DE MICRO-INFORMATIQUE SPÉCIALISATION WEB (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des techniciennes et techniciens spécialisés en micro-informatique, particulièrement aptes à intervenir dans le domaine du soutien technique aux utilisateurs et utilisatrices, de l'utilisation des logiciels d'application standard et, au besoin, du développement d'applications sur mesure en langages classiques ou à l'aide des langages proposés par la plupart des logiciels standard.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Collège de l'Estrie inc.
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Montréal – Cégep John Abott
- Montréal – Collège Dawson
- Montréal – Institut Demers inc.

Durée : De 630 à 1 545 heures selon l'établissement

TECHNIQUE DE SUPPORT INFORMATIQUE ET RÉSEAUTIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- installer, vérifier et remplacer les éléments physiques d'un micro-ordinateur;
- conseiller sur la mise à jour, le remplacement ou l'acquisition de matériel informatique;
- installer divers systèmes d'exploitation de micro-ordinateur;
- organiser efficacement les ressources d'un micro-ordinateur;
- configurer correctement les périphériques d'entrée-sortie;
- personnaliser l'environnement selon les besoins de l'utilisateur et automatiser les fonctions courantes;
- installer et personnaliser les logiciels d'application standard;
- intervenir comme personne-ressource auprès des utilisateurs de logiciels standard;
- diagnostiquer et résoudre rapidement leurs problèmes;
- agir en tant qu'administrateur de réseau local Windows NT;
- mettre sur pied, administrer et développer un infocentre.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Collège MultiHexa
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Collège d'Affaires Ellis inc.
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Collège MultiHexa
- Montréal – Herzing College
- Montréal – Institut supérieur d'électronique
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Collège MultiHexa

Durée : De 1 230 à 1 545 heures selon l'établissement

APPLICATION DE L'INFORMATIQUE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre à des personnes engagées dans une profession d'acquérir une compétence suffisante en informatique pour pouvoir l'intégrer dans leur travail. Les personnes visées sont celles dont l'exercice de la profession exige ou est susceptible d'exiger l'utilisation de technologies informatiques;
- permettre à ces personnes d'augmenter leur performance ou celle de leur organisation par la connaissance du potentiel des technologies informatiques, par la maîtrise de logiciels et d'équipements informatiques, par la maîtrise des compétences techniques nécessaires à l'utilisation judicieuse des technologies informatiques et par l'acquisition de la capacité d'utiliser et de voir les possibilités d'utiliser les technologies informatiques dans leur organisation, d'une part, et dans les tâches plus intimement liées à leur profession, d'autre part.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

INFORMATIQUE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre apte à utiliser, à évaluer ou à développer les ressources du soutien informatique dans des domaines variés d'application;
- permettre d'acquérir les concepts de base de l'informatique, les bases théoriques des applications informatiques, des habiletés d'analyse de système et d'évaluation de l'opportunité du traitement informatique d'un problème.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

INFORMATIQUE POUR GESTIONNAIRE (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- faire acquérir les connaissances nécessaires à l'utilisation efficace de la technologie informatique dans le travail quotidien en gestion.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)

MICRO-INFORMATIQUE APPLIQUÉE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre l'élève capable d'appliquer des notions et des techniques de la micro-informatique dans divers secteurs d'activité;
- rendre l'élève capable de renforcer la capacité d'innovation et d'adaptation technologique d'une personne;
- rendre apte à manipuler et à exploiter, de façon ingénieuse, efficiente et autonome, le matériel et les logiciels de la micro-informatique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

FORMATION EN GESTION

Programmes et cours au secondaire

LANCEMENT D'UNE ENTREPRISE (ASP)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- faire acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes qui permettent de se lancer en affaires, de démarrer son entreprise, d'élaborer l'approche client, d'appliquer des notions de gestion d'entreprise, de négocier son financement et d'élaborer un plan d'affaires.

Lieu de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- La plupart des commissions scolaires offrent cette formation.

Clientèle visée :

- les personnes désireuses de se lancer en affaires.

Durée : 330 heures

APPLICATION DE NOTIONS DE COMPTABILITÉ (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours est destiné aux personnes qui désirent acquérir les notions fondamentales de la comptabilité. Il les initie aux principes de base et aux pratiques de la comptabilité des entreprises commerciales et de service. Il familiarise les personnes avec les règles fondamentales de la tenue des livres.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

CAMPAGNONNAGE ET « COACHING » (AF)
- Enseignement à distance

Cette formation non créditée, élaborée en collaboration avec Emploi-Québec, est enregistrée sur une vidéo de deux heures et prépare à transmettre des connaissances pratiques. Que l'on soit compagnon, « coach », parrain, tuteur ou superviseur de stage, il existe une méthode pour structurer la formation en milieu de travail. À l'aide d'un texte court qui complète la vidéo, on apprend à préparer la formation, à expliquer et à démontrer une tâche, à donner de la rétroaction, à soutenir les apprentis et à évaluer leurs apprentissages.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

COMPTABILITÉ I (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours explique les bases de la comptabilité : les états financiers, les principes comptables, les opérations comptables, les écritures au journal général et au grand livre, le chiffrier et les écritures de clôture, les journaux et grands livres auxiliaires ainsi que les salaires (déduction, paye, contrôle).

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 2/3

COMPTABILITÉ II (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours élabore plus à fond les principes comptables abordés en Comptabilité I. Son contenu couvre l'encaisse incluant la petite caisse et le rapprochement bancaire, les créances dont les comptes débiteurs (comptes clients), la comptabilisation des stocks, la comptabilité d'une société en nom collectif ainsi que les aspects juridiques et comptables d'une compagnie.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 2/3

COMPTABILITÉ ANALYTIQUE DE GESTION (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours s'intéresse à la comptabilité d'une entreprise de fabrication. Les sujets traités comprennent l'état du coût de fabrication selon la méthode du coût variable, la fabrication sur commande et la fabrication uniforme et continue, le budget et le budget variable, l'analyse de rentabilité, la prise de décision, la comptabilité analytique de gestion et l'informatique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 2/3

DÉMARRAGE DE L'ENTREPRISE (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours permet de faire une mise au point sur le rôle d'entrepreneur. Il permet de mesurer son degré de satisfaction par rapport à la performance d'une entreprise en évaluant les volets marketing et vente, administration, gestion des ressources humaines et financières, ainsi que la production des biens et services.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 2/3

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET DES STOCKS (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours permet de comprendre l'importance de la gestion des approvisionnements et des stocks dans l'entreprise d'aujourd'hui à l'heure de la qualité totale, du juste-à-temps et des restrictions financières. Les sujets suivants sont abordés : service des approvisionnements, projets d'investissement, réapprovisionnement, relations avec les fournisseurs.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

GESTION DES OPÉRATIONS (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours fournit une « boîte à outils » comprenant différentes techniques et approches dont on peut se servir dans un poste de gestionnaire des opérations. En plus d'utiliser des outils de prévision et de planification de la production, on établit les règles de contrôle de la production : gestion des stocks, contrôle de la qualité, choix de l'emplacement des installations.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

MANAGEMENT (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours décrit les quatre éléments fondamentaux du management : planification, organisation, direction et contrôle. Le cours traite des sujets suivants : les processus de planification, de décision et de contrôle, la motivation, le leadership, les communications, la gestion du temps, le rôle du gestionnaire, la dotation, la résistance au changement et la gestion des conflits.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

PROCÉDÉS DE GESTION DE PROJET ET DE GESTION DU TEMPS (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours s'attarde à définir les besoins et la quantité de ressources nécessaires à la réalisation des différentes activités associées à un projet. Il permet d'appliquer des procédés de gestion de projet et de gestion du temps, de mettre en place des méthodes de contrôle pour s'assurer que les projets sont réalisés selon les échéanciers et les budgets prévus. Certains outils informatiques sont utilisés dans la gestion du projet.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 1 1/3

RÉDACTION DU PLAN D'AFFAIRES (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours décrit l'étape cruciale du démarrage d'une entreprise. Il permet de structurer un plan d'affaires, de rédiger la description d'un produit ou d'un service, de présenter les résultats d'une étude de marché. Cette démarche comprend la présentation d'un échéancier et d'un bilan personnel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 1 1/3

SUPERVISION DES RESSOURCES HUMAINES (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours de base non crédité fait connaître les différentes facettes des ressources humaines : les activités du superviseur, la participation à l'embauche du personnel, l'intégration d'un nouvel employé, la formation du personnel, l'évaluation du rendement et l'encadrement du personnel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 UEC

SUPERVISION ET GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours explique les principaux éléments relevant de la gestion et de la supervision des ressources humaines dans une entreprise. Il sensibilise à l'importance des décisions en ce domaine pour la gestion globale de l'entreprise, en plus d'aborder le thème de la santé et de la sécurité au travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

ADMINISTRATION-COMPTABILITÉ (AEC)
- Enseignement à distance

Ce programme vise l'objectif suivant :

- amener les personnes à développer des compétences de base en administration et comptabilité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions : Cégep@distance

COMPTABILITÉ FINANCIÈRE INFORMATISÉE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- rendre une personne capable d'effectuer l'ensemble des tâches reliées à la compatibilité et à l'informatique dans les entreprises et les organismes ayant des besoins dans ces domaines.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Matane
- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski

- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Carleton)
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus Sainte-Anne-de-Monts)
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Montérégie – Cégep de Granby – Haute-Yamaska
- Montréal – Cégep Gérald-Godin
- Montréal – Cégep Lionel-Groulx
- Montréal – Collège Dawson

Durée : De 525 à 1 320 heures selon l'établissement

DÉMARRAGE D'ENTREPRISES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer chez les personnes les compétences de base liées à la réalisation du projet d'entreprise;
- développer chez les personnes les compétences de complexité moyenne liées à la réalisation du projet d'entreprise;
- développer chez les personnes les compétences particulières liées à la réalisation du projet d'entreprise;
- développer chez les personnes les compétences requises pour une intégration harmonieuse au milieu de formation et au milieu d'affaires;
- développer chez les personnes les compétences liées au développement intégral de la personne.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Toutes les régions – Cégep@distance

Durée : 375 heures

FINANCE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- développer chez les personnes des compétences spécialisées en finance.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic
- Montréal – Collège Dawson

- Montréal – Vanier College
- Toutes les régions – Cégep@distance

GÉRANCE DE RESTAURANT (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre la personne compétente dans l'exercice de la profession de gérant ou gérante de restaurant;
- former des gestionnaires capables d'occuper graduellement, au cours de leur carrière, différentes fonctions reliées à ce secteur.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rivière-du-Loup
- Capitale-Nationale – Collège Mérici

Durée : 630 heures

GESTION D'ÉQUIPE EN CONTEXTE D'AMÉLIORATION CONTINUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- exercer efficacement son rôle dans un contexte de qualité totale;
- repérer les valeurs sous-jacentes à l'approche de la qualité;
- utiliser les techniques et les outils appropriés;
- remplir le mandat de gestionnaire dans un contexte de gestion intégrale de la qualité : gestion du changement et de la participation, animation, mobilisation et consolidation des équipes de travail, formation ou supervision de personnel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Matane

Durée : 420 heures

GESTION D'UNE ÉQUIPE D'EMPLOYÉS ET D'EMPLOYÉES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- manifester des compétences personnelles;
- établir des relations interpersonnelles et d'équipe favorisant la collaboration;
- exercer les fonctions liées à la gestion;
- gérer le temps et le stress;

- favoriser une approche de gestion intégrale de la qualité (service ou production);
- utiliser divers outils administratifs pour améliorer la gestion des ressources humaines;
- utiliser des moyens pour améliorer la gestion du travail et la productivité;
- utiliser diverses techniques pour améliorer le processus de communication;
- exercer son leadership afin d'atteindre les résultats escomptés.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne

Durée : 420 heures

GESTION DE LA PRODUCTION MANUFACTURIÈRE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former un coordonnateur ou gestionnaire habile à prendre en charge une unité cellulaire de production et à intervenir tant en gestion qu'en organisation;
- mettre l'accent, selon une perspective systémique, sur l'acquisition d'une culture technologique industrielle et sur le développement de compétences humaines;
- exprimer les besoins de l'entreprise manufacturière au regard des compétences à acquérir par le coordonnateur ou le gestionnaire, soit :
  - développer les compétences de base et les compétences particulières liées à la fonction de travail c'est-à-dire gérer les opérations d'une unité de production ainsi que prévenir et résoudre des problèmes découlant des procédés et des ressources;
  - développer les compétences spécifiques liées à la gestion des ressources humaines.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montréal – Cégep André-Laurendeau

Durée : De 690 à 750 heures selon l'établissement

GESTION DE LA SÉCURITÉ INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE (AEC)

Ce programme vise les objectif suivants :

- rendre aptes les personnes à exécuter les tâches liées à la gestion de la sécurité industrielle, commerciale et communautaire;
- rendre aptes les personnes à gérer les différents systèmes de contrôle et d'accès, les situations de vol et de crise;
- faire apprendre à intervenir en ayant les attitudes adéquates et les méthodes ou les stratégies voulues en toutes circonstances.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Collège André-Grasset

Durée : 840 heures

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- développer chez les personnes des outils pratiques et réalistes de la gestion des ressources humaines et des relations de travail : avantages sociaux, convention collective, développement du personnel, formation, lois du travail, loi sur l'équité salariale, rémunération, rôle et responsabilités du superviseur, sélection de personnel et stratégies de recrutement, d'acquisition et de rétention du personnel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Campus Notre-Dame-de-Foy

Durée : 720 heures

GESTION EFFICACE D'UNE ÉQUIPE DE PRODUCTION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des personnes aptes à exercer la fonction de chef d'équipe dans les unités de production présentes dans les nombreuses entreprises manufacturières;
- développer des personnes pouvant intervenir comme gestionnaires de premier niveau tant dans le processus de production par leurs connaissances techniques qu'auprès de l'équipe de travail par leurs connaissances en gestion des personnes et par l'exercice de leur leadership.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Montréal – Cégep André-Laurendeau

Durée : De 600 à 615 heures selon l'établissement

GESTION FINANCIÈRE INFORMATISÉE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- comprendre les principales composantes d'une entreprise;
- connaître et comprendre les diverses lois fiscales dont l'entreprise doit tenir compte dans ses activités;

- tenir compte de l'impact des règles fiscales dans la vie de l'entreprise et du particulier;
- mettre en pratique des mécanismes de contrôle;
- établir le plan comptable d'une entreprise en utilisant les ressources de l'informatique;
- procéder à l'enregistrement des transactions financières par informatique;
- comprendre la signification des états financiers;
- mesurer la valeur de l'argent dans le temps en utilisant les mathématiques financières;
- interpréter les résultats des opérations (états financiers);
- établir la planification financière des individus et des entreprises;
- maîtriser l'outil informatique dans le contexte de la gestion financière.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège Bart (1975)
- Côte-Nord – Cégep de Baie-Comeau
- Côte-Nord – Cégep de Sept-Îles
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Mauricie – Collège Shawinigan
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Cégep Édouard-Montpetit
- Montérégie – Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu
- Montérégie – Champlain Regional College (Campus Saint-Lambert-Longueuil)
- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Cégep de Saint-Laurent
- Montréal – Collège O'Sullivan de Montréal inc.
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de St-Félicien

Durée : De 795 à 1 485 selon l'établissement

GESTION INDUSTRIELLE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- préparer la personne à résoudre, dans l'entreprise de production, des problèmes d'ordre opérationnel : gestion des stocks, réapprovisionnement, files d'attente, quantités optimales à commander, planification des travaux à exécuter ou des livraisons à faire, contraintes de temps, de matériel, d'effectifs ou de matières financières disponibles.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Cégep de Sherbrooke
- Montréal – Collège LaSalle

Durée : 1 290 heures

INITIATION À L'ADMINISTRATION (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- offrir un complément de formation, une initiation à l'une ou l'autre des fonctions de travail du secteur professionnel des techniques administratives.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Vanier College

Durée : 525 heures

TECHNIQUES ADMINISTRATIVES : SUPERVISION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire comprendre le rôle des superviseurs et superviseures dans l'ensemble du fonctionnement administratif de l'organisation;
- appliquer les techniques modernes de supervision et de gestion afin d'optimiser l'efficacité des ressources humaines dont ils ont la responsabilité;
- favoriser chez l'élève une meilleure connaissance de soi, le développement de la confiance en soi et la sécurité personnelle nécessaires à l'exécution de la tâche de supervision.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Estrie – Champlain Regional College (Campus Lennoxville)
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Grande-Rivière)
- Lanaudière – Cégep de Lanaudière à l'Assomption
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montréal – Cégep d'Ahuntsic

Durée : De 420 à 465 heures selon l'établissement

TECHNIQUE DE GESTION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des généralistes polyvalents en mesure de prendre en charge un service de production ou une unité cellulaire de production;
- développer chez les personnes les compétences de base reliées aux dimensions de gestion propres aux exigences de la production;
- développer chez les personnes les compétences traitant des rapports entre les individus dans un contexte de gestion d'une cellule de production et d'adaptation aux changements.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Laurentides – Cégep Lionel-Groulx

Durée : 795 heures

CONFLITS ET PROBLÈMES AU TRAVAIL : comment maîtriser ces situations ? (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- établir un cadre pour gérer des conflits;
- déterminer quelles sont les possibilités d'intervention, compte tenu de la nature des situations conflictuelles;
- montrer au gestionnaire comment orienter les actions et les interventions pour redresser la situation conflictuelle ou problématique;
- découvrir quel style caractérise les interventions du gestionnaire, compte tenu de ses caractéristiques personnelles et de la conception qu'il se fait de l'individu au travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires responsables d'une équipe de travail ou les conseillers qui agissent auprès de ces gestionnaires.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

DÉMYSTIFIER LA FINANCE : pour apprécier l'information financière (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- familiariser les participants avec le langage comptable et financier;
- leur apprendre à analyser des états financiers;
- les sensibiliser aux incidences financières de la gestion.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les cadres, sauf les professionnels de la comptabilité ou de la finance, qui sont à un niveau de responsabilité les amenant à tenir compte de la dimension financière dans l'exercice de leurs fonctions.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

GÉNÉRER DES COMMUNICATIONS PRODUCTIVES ET STIMULANTES AU TRAVAIL : d'abord une compétence personnelle (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- faire découvrir ou rappeler au gestionnaire la dynamique de la relation entre individus au travail;
- offrir au gestionnaire l'occasion de découvrir le style de communicateur qui est en lui;
- permettre au gestionnaire de dresser un bilan de ses habiletés en matière de communication interpersonnelle et de développer ses compétences en matière de relations individuelles;
- fournir au gestionnaire méthode et outils lui permettant d'établir des relations productives.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires issus des diverses fonctions de l'entreprise (RH, GOP, FIN, MKT, TI, etc.).

Durée : 2 jours

Unités : 1,3 UEC

GÉRER LES EMPLOYÉS AVEC SUCCÈS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- identifier les différentes pratiques qui ont du succès dans la gestion des individus au travail;
- prendre en considération les aspects humains de la gestion;
- connaître les caractéristiques d'un gestionnaire performant;
- développer les habiletés en supervision des personnes;
- comprendre le fonctionnement des individus au travail et les variables facilitant leur engagement;
- identifier et comprendre les processus d'intervention adéquats, ceux qui obtiennent du succès auprès des gestionnaires.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires à tous les niveaux de l'entreprise, qui ont à superviser des personnes. Les conseillers qui aident ces gestionnaires.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

L'ÉVALUATION D'ENTREPRISE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître et savoir utiliser les principales méthodes d'évaluation d'entreprise;
- savoir comment estimer les principaux paramètres nécessaires aux évaluations;
- reconnaître les avantages et les limites de chaque méthode.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- toute personne amenée à participer à une évaluation d'entreprise, et plus particulièrement :
  - les cadres de haut niveau et les planificateurs, qui revoient en profondeur les activités de leur entreprise et veulent estimer les conséquences d'un virage stratégique sur sa valeur;
  - les cadres financiers et les analystes qui doivent déterminer le prix maximum à payer pour une entreprise ou son prix minimum de vente;
  - les conseillers financiers qui participent à l'achat ou à la vente d'une entreprise, et sont amenés à donner leur avis sur la juste valeur marchande de cette entreprise;
  - les banquiers d'affaires qui participent au financement d'une acquisition d'entreprise.

Durée : 2 jours

Unités : 1,3 UEC

LA GESTION DES COMPÉTENCES DANS L'ENTREPRISE : conception, implantation et pilotage (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- présenter, illustrer et commenter, à l'aide du plus grand nombre d'exemples possibles, les pratiques, les tendances et les instruments de l'évaluation et de la gestion des compétences en Amérique du Nord et en Europe;
- identifier les grandes étapes et les processus associés à la conception et à l'implantation d'un système de gestion des compétences;
- cerner les principaux critères d'efficacité et d'efficience dans l'implantation de tels processus.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les cadres assumant une fonction de supervision importante et ayant à s'assurer du développement en continu des compétences de leurs subordonnés et des équipes qu'ils coordonnent;
- les responsables fonctionnels de la gestion des ressources humaines, des relations de travail ou des relations industrielles;
- les responsables fonctionnels du dossier formation et développement;
- les experts-conseils associés à la gestion des compétences.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

LA GESTION DES PROJETS : approche, méthodologie et outils (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- situer la gestion de projets dans le cadre de la mission de leur organisation;
- mieux définir et négocier leurs mandats;
- reconnaître et gérer les facteurs de risque de leurs projets;
- mieux planifier l'exécution et le contrôle de projets;
- maîtriser une démarche en cinq étapes;
- gérer efficacement la dynamique des équipes de projets;
- prendre les décisions appropriées en situation critique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- Les gestionnaires, les cadres, les administrateurs et les professionnels qui ont de multiples projets à gérer.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

LA GESTION EFFICACE DES ÉQUIPES DE TRAVAIL (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- déterminer les types de personnalité et les préférences de perception et de jugement;
- comprendre empathiquement autrui, c'est-à-dire percevoir correctement les idées et les attitudes des autres;
- obtenir la coopération des membres afin d'améliorer l'efficacité de l'équipe et le développement personnel;
- éclairer les sujets complexes et enlever les obstacles à leur discussion dans l'équipe de travail;
- diriger ou participer à une réunion de travail en ayant comme objectifs l'efficacité de l'équipe et la satisfaction de ses membres;
- faciliter l'apprentissage collectif et le changement dans le milieu de travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- toute personne pour qui le travail en équipe est un facteur de performance important : chef d'équipe de travail, dirigeant, gestionnaire, professionnel, etc.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

LE GESTIONNAIRE ET LA NÉGOCIATION (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- comprendre ce qu'est fondamentalement la négociation même si beaucoup de phénomènes sont ambigus et que les recettes toutes faites n'existent pas;
- maîtriser les concepts centraux en négociation;
- développer des habiletés d'analyse afin d'interpréter les comportements observés dans la négociation;
- faire une expérience du processus de négociation;
- améliorer ses habiletés de négociateur.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- tout gestionnaire ou professionnel appelé, dans le cadre de ses fonctions, à négocier et à prendre des décisions.

Durée : 2 jours

Unités : 1,3 UEC

LE PROFESSIONNEL EN SITUATION DE GESTION (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- se familiariser avec les fondements de la gestion;
- reconnaître les conditions de succès dans la pratique de la gestion;
- examiner la spécificité du rôle de professionnel en situation de gestion;
- favoriser le passage du rôle de professionnel à celui de professionnel gestionnaire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les professionnels d'un domaine spécialisé d'activité qui ont déjà accédé à un poste de professionnel gestionnaire ou le feront sous peu, les spécialistes du secteur des ressources humaines de l'organisation qui sont préoccupés par le développement harmonieux des personnes qui accèdent a de nouvelles responsabilités et font face aux nouveaux défis de la gestion.

Unités : 1,3 UEC

Durée : 2 jours

LEADERSHIP : profil personnalisé et plan d'action (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- apprendre les gestes et les comportements particuliers d'un dirigeant exceptionnel;
- comprendre les effets de l'approche personnel sur les supérieurs, les collègues et les subordonnés;
- se situer par rapport aux 22 indicateurs de comportement de l'efficacité du leadership;
- approfondir les méthodes de direction qui garantissent le succès selon le contexte du milieu de travail et du rôle au sein de l'équipe;
- établir ses priorités de développement afin de pouvoir s'y attaquer vigoureusement;
- dresser un plan d'action valorisant ses points forts et préciser ses priorités de développement.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) - Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les directeurs et les gestionnaires désirant dresser un portrait précis de leur leadership et élaborer un plan d'action personnel et réussir leurs objectifs d'affaires.

Durée : 2 jours

Unités : 1,3 UEC

LES PRATIQUES DU LEADERSHIP STRATÉGIQUE : des outils essentiels (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- créer le climat innovateur et mobilisateur qui engendre le succès;
- ajuster son approche afin d'obtenir le meilleur des autres;
- faire converger les efforts de son équipe en créant une vision commune;
- agir en « coach »/mentor pour accélérer le développement des employés;
- planifier le travail d'équipe.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires responsables de la direction d'employés

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

PASSER DE PATRON À « COACH » : le nouveau défi des gestionnaires (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- se familiariser avec les fondements théoriques et pratiques du *coaching* de la performance des employés;
- maîtriser les différentes étapes du processus de gestion de la performance afin d'assumer efficacement le rôle de *coach*;
- reconnaître les conditions de succès et les sources de résistance liées à la transformation du patron en « coach » dans son entreprise;
- identifier les causes d'une performance sous-optimale et élaborer un programme d'action approprié en collaboration avec l'employé;
- cerner la performance attendue de chacun des membre de son équipe en fonction des priorités stratégiques de l'entreprise.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires responsables de la performance d'une équipe de travail, les personnes-conseils en entreprise et les professionnels de la gestion des ressources humaines, responsables du développement d'un système efficace de gestion de la performance des employés.

Durée : 2 jours

Unités : 1,3 UEC

PROJETS D'INVESTISSEMENT : analyse de rentabilité et de risque (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- se familiariser avec les techniques d'actualisation;
- connaître et utiliser les méthodes d'analyse de rentabilité et de risque des projets d'investissement;
- savoir retracer les coûts pertinents pour la prise de décision;
- être en mesure d'apprécier la valeur des divers critères de décision.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- les gestionnaires du service des finances et de tous les services de l'entreprise qui sont associés de près ou de loin aux décisions d'investissement :
  - les cadres qui ont à prendre des décisions d'ordre financier par rapport aux projets d'investissement;
  - les cadres qui procèdent à des analyses de rentabilité et de risque de projets d'investissement;
  - les cadres amenés à participer à l'élaboration d'études de rentabilité et de risque de projets d'investissement.

Durée : 3 jours

Unités : 1,9 UEC

ADMINISTRATION (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- identifier les grandes fonctions administratives;
- utiliser un modèle personnel de prise de décision;
- intégrer les décisions financières à l'administration générale;
- comprendre l'incidence des mécanismes économiques sur son champ décisionnel;
- tenir compte des principaux facteurs humains en cause dans l'organisation;
- comprendre les données statistiques élémentaires;
- situer le rôle de l'informatique dans la gestion.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Université du Québec en Abitibi-Témiscaminque (UQAT)
- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Capitale-Nationale – Télé-Université (TELUQ)
- Capitale-Nationale – Université Laval
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières
- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Huil (UQAH)
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

ADMINISTRATION DES AFFAIRES (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- acquérir des connaissances de base dans les divers champs de l'administration en s'initiant à la comptabilité, aux principes de l'administration et à l'informatique.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université Bishop's
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Montréal – Université Concordia

COACHING (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- donner une formation pertinente pour gérer l'incertitude dans les dimensions physique et humaine de la production. Il propose un axe pratique et développe le savoir, le savoir-faire ou le savoir-agir et le savoir-être. La formation comporte des compétences techniques et des compétences en relations humaines.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

COMPTABILITÉ (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- permettre aux adultes sur le marché du travail d'acquérir des compétences dans le domaine comptable afin de pouvoir participer à la prise de décision dans leurs organisations.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Montréal – Université McGill

COMPTABILITÉ GÉNÉRALE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir les notions et fondements théoriques des systèmes comptables ainsi que leur application pratique à l'intérieur de l'organisation;
- mettre l'accent principalement sur l'acquisition de connaissances de base dans les domaines suivants : comptabilité financière et comptabilité de management, management et finance, systèmes informatiques comptables et de gestion, vérification, droit commercial et fiscal, économique et méthodes statistiques.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

GESTION D'ENTREPRISE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- initier les participants et participantes aux principales fonctions de l'entreprise : finance, marketing, personnel, gestion des opérations et de la production;
- leur permettre d'acquérir une vision globale de la gestion d'entreprise.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)

GESTION DES COOPÉRATIVES (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir des connaissances de base dans les divers champs de l'administration qui reposent sur l'apprentissage de concepts, de principes et d'habiletés de gestion;
- bien situer le contexte propre aux divers types d'institutions coopératives, de même que les principes de gestion qui en découlent;
- identifier et développer les habiletés requises pour gérer et développer les divers types d'institutions coopératives;
- maîtriser les activités de vente au plan réseau, entreprise et personnel;
- approfondir, assimiler et maîtriser les habiletés reliées à l'amélioration continue au plan financier, des ventes et des ressources humaines;
- poursuivre l'acquisition de connaissances reliées à sa pratique et mettre en pratique les notions théoriques apprises.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université de Sherbrooke

GESTION DES OPÉRATIONS ET DE LA PRODUCTION (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- amener les personnes à se familiariser avec les théories et les pratiques les plus récentes liées à la gestion des opérations et de la production;
- conduire à des postes de responsabilité dans les domaines de la planification de la production et des stocks ou encore du contrôle de la qualité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)

GESTION DES ORGANISATIONS (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- améliorer les compétences des cadres afin qu'ils puissent lire et comprendre leur organisation, faire de l'animation auprès des personnes dont ils sont responsables, préparer, réaliser et superviser des interventions, évaluer la portée de ces interventions, utiliser, dans l'exercice de leurs fonctions, les nouveaux savoirs acquis.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université de Sherbrooke

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- faire acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour assumer les responsabilités stratégiques et opérationnelles et intervenir avec efficacité dans la gestion des ressources humaines au sein des organisations.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT)
- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Capitale-Nationale – Télé-Université (TELUQ)
- Capitale-Nationale – Université Laval
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université Conconrdia
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Montréal – Université McGill
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

LEADERSHIP ORGANISATIONNEL (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- enseigner aux élèves comment exploiter judicieusement les diverses sources de pouvoir, formelles ou informelles, présentes à tous les paliers de l'entreprise. Comparativement à la gestion d'entreprise préoccupée par les pratiques managériales quotidiennes, le leadership organisationnel explore et façonne le développement futur de l'entreprise.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales (HEC)

MANAGEMENT (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- préparer à des postes en gestion générale et ouvrir la voie à des études plus approfondies en gestion;
- présenter un aperçu des disciplines sous-jacentes et initier aux domaines fonctionnels de la gestion.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université de Sherbrooke
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université McGill

PERFECTIONNEMENT EN GESTION (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- répondre à des besoins de perfectionnement de gestionnaires en entreprises;
- proposer une vision systémique du travail managérial;
- initier les participants et participantes aux objectifs, langages et outils de la gestion et leur donner une vision globale des grandes fonctions de l'entreprise telles que le marketing, les finances, le personnel ou les opérations.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

PROGRAMME EN GESTION AGROALIMENTAIRE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre la poursuite du développement des cadres du secteur agroalimentaire, de concert avec la réalité de plus en plus complexe de nos organisations;
- permettre de développer une expertise particulière dans un milieu de travail par des projets de transfert des acquis dans un contexte organisationnel;
- permettre un développement organisationnel à même les ressources internes par les projets de transfert des acquis en milieu de travail;
- permettre d'acquérir des connaissances et des habiletés de gestionnaire à intégrer dans le quotidien (contenu à la fine pointe de l'actualité).

Clientèle visée :

- les cadres de premier niveau ou en voie de l'être dans une entreprise du secteur agroalimentaire. Ce programme a été développé en collaboration avec l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Sherbrooke – Université de Sherbrooke (Campus de Longueuil)

RELATIONS INDUSTRIELLES (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- amener l'élève à se familiariser avec les fondements théoriques du domaine des relations industrielles;
- développer une capacité d'analyse de l'évolution des enjeux associés au travail, à l'emploi, aux ressources humaines et aux relations de travail;
- faire acquérir et consolider des compétences méthodologiques de base en relations industrielles;
- faire acquérir une capacité d'intervention dans les organisations du monde du travail.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval
- Montréal – Université de Montréal
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir des connaissances de base concernant la législation, l'ergonomie, les différents agresseurs physiques, chimiques et psychologiques, les opérations et procédés industriels;
- amener l'élève à évaluer le niveau de présence et les effets des différents agresseurs du milieu de travail sur l'être humain, suivant les méthodes établies;
- rendre apte à identifier les facteurs potentiels d'accident et déterminer les moyens de prévention, participer à l'implantation, à l'évaluation et à la gestion d'un programme de prévention des accidents industriels et des maladies professionnelles;
- permettre, entre autres, de siéger à titre de représentant, représentante ou de conseiller, conseillère en prévention aux comités et organismes paraputaires de santé et sécurité au travail.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT)
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – École Polytechnique
- Montréal – Université de Montréal
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

SUPERVISION (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- donner à l'élève les connaissances de base en gestion ainsi que les habiletés et savoir-faire pour mieux animer, coordonner et diriger une équipe de travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales (HEC)

GESTION DES ORGANISATIONS I, II et III (MICROPROGRAMME)
- Enseignement à distance

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des gestionnaires qui seront capables :
  - de lire adéquatement et de comprendre l'organisation,
- d'animer les ressources humaines dont ils sont ou seront responsables,
- de préparer, réaliser et superviser des interventions (donner un sens, un projet),
- d'évaluer la portée de leurs interventions (comprendre le processus),
- d'utiliser, dans l'exercice de leurs fonctions, les nouveaux savoirs acquis tout en tenant compte des aspects humains.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

GESTION DES PERSONNES (MICROPROGRAMME)
- Enseignement à distance

Ce programme vise les objectifs suivants :

- présenter les composantes et les activités associées à la gestion des ressources humaines et aux relations de travail;
- exposer les diverses composantes de la rémunération globale, sa gestion, les nouvelles tendances en cette matière, leurs avantages et leurs inconvénients;
- expliquer les nouvelles pratiques et les techniques de négociation, en milieu syndiqué ou non, afin de faciliter la gestion des conflits;
- énoncer les conséquences économiques, pour les entreprises, de l'application des différentes lois en matière de santé et de sécurité au travail, ainsi que les aspects pratiques de la gestion des dossiers de santé et de sécurité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

GESTION DE L'AGROALIMENTAIRE (MBA)
– Internet

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des gestionnaires d'entreprises de classe mondiale par l'acquisition d'une formation d'avant-garde en gestion, adaptée aux nouveaux besoins du secteur agroalimentaire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale –Unive rsité Laval (Faculté des sciences de l'administration et Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation)

ASSOCIATION CANADIENNE POUR LA GESTION DE LA PRODUCTION ET DES STOCKS (ACGPS)

Description de l'organisme

L'Association canadienne pour la gestion de la production et des stocks (ACGPS) représente la Région VIII de *l'American Production and Inventory Control Society* (APICS). Cette Association, fondée en 1957, se consacre à la recherche et à la formation. Ses objectifs sont les suivants :

- favoriser et entretenir des normes professionnelles élevées en gestion de la production et des stocks;
- fournir un processus d'échange concernant les problématiques, les solutions et les idées dans le domaine de la gestion de la production et des stocks;
- développer et promouvoir des programmes de formation à l'échelle locale, régionale et nationale, ainsi que fournir de l'aide en vue de la certification professionnelle;
- aider les membres et non-membres intéressés à se maintenir à jour par rapport aux techniques et systèmes récents dans le domaine de la gestion, de la production et des stocks.

Description de la formation

Développé sous la supervision de l'ACGPS, le programme *Principes de gestion de la production et des stocks* est conçu pour accroître les connaissances de base des personnes qui travaillent dans le domaine de la gestion des opérations. Il permet également à celles qui sont dans un domaine connexe d'acquérir une compréhension générale des concepts et techniques utilisés dans les fonctions de production.

Le programme est élaboré de façon à couvrir les pratiques de base de la gestion de la production et des stocks qui sont en usage dans un grand nombre d'entreprises. Des exemples pratiques servent à démontrer les différents concepts utilisés. Le programme inclut quatre cours :

- principes de la gestion des stocks;
- principes de planification;
- principes du contrôle manufacturier;
- principes de la gestion des opérations.

Clientèle visée : Les employés et employées d'entreprises dont les fonctions conduisent à prendre certaines décisions de base en gestion des opérations.

Pour plus d'information, communiquez avec l'Association canadienne pour la gestion de la production et des stocks.

ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR L'HYGIÈNE, LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL (AQHSST)

Description de l'organisme

L'Association québécoise pour l'hygiène, la santé et la sécurité au travail (AQHSST) a pour but premier de promouvoir les connaissances relatives à l'hygiène, à la santé et à la sécurité au travail par l'échange et la vulgarisation d'information. De plus, elle fait la promotion des connaissances dans des domaines connexes pouvant avoir un impact sur la santé et la sécurité au travail, tels que l'ergonomie et l'environnement.

Description de la formation

Chaque année, l'AQHSST offre un programme de formation. Les formations offertes durent de un à cinq jours et se donnent généralement à Québec ou à Montréal. Pour information ou réservation, communiquer avec le secrétariat de l'AQHSST.

CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC

Description de l'organisme :

Le Centre patronal de santé et sécurité du travail du Québec, fondé par le Conseil du patronat du Québec, a pour mission d'aider le milieu patronal québécois à assumer le leadership en santé et sécurité du travail (SST) en offrant à ses clients, avec ses partenaires, des services de sensibilisation, d'information et de formation en SST qui soutiennent la mise en place d'une approche systémique de gestion de la SST adaptée à la réalité de chaque entreprise.

Description de la formation

La formation offerte aux entreprises regroupe la plus grande proportion des activités du Centre patronal de santé et sécurité du travail du Québec. La majorité des cours ne sont offerts qu'aux entreprises membres des associations ayant joint le Centre, mais certains sont ouverts aux autres clientèles. Les activités de formation ont lieu dans diverses villes du Québec et peuvent aussi être réalisées par un formateur ou une formatrice directement dans l'entreprise. Pour plus de renseignements, consulter le site Internet du Centre.

- **Accident : enquête et analyse**

  L'enquête sur les accidents est la recherche systématique des faits liés au « comment » d'un accident tandis que l'analyse permet d'identifier les facteurs associés aux accidents afin de trouver les correctifs nécessaires pour éviter la répétition d'événements semblables. Parmi les questions qui seront abordées durant cette formation, mentionnons : quand doit-on faire une enquête sur un accident ?; comment rechercher systématiquement les faits reliés à un accident ?; comment interroger les témoins d'un accident ?; faut-il rédiger un rapport d'accident et à quoi sert-il ?; de quelle façon rédige-t-on la séquence des étapes d'un accident ?; comment déterminer les causes d'un accident ?

Clientèle : Les superviseurs ou toute autre personne qui effectue des enquêtes et des analyses d'accidents dans une entreprise.

Unités : 1,4 UEC
Durée : Deux jours

- **Comprendre et gérer le volet médical en SST**

La réception d'une attestation médicale marque souvent le départ d'une série d'activités liées à la gestion médico-administrative d'une réclamation. Plus que jamais, la capacité de comprendre les informations médicales est cruciale pour optimiser le suivi des dossiers. Dans le cadre de ce cours, les participants seront amenés à acquérir des connaissances particulières associées au volet médical. Cette activité vise aussi à développer le réflexe d'une analyse systématique de la relation entre, d'un côté, le diagnostic et le travail, et de l'autre, le diagnostic et l'état d'invalidité.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Contestation des décisions de la CSST**

L'entreprise qui veut recourir à la contestation doit suivre une séquence logique et se poser les questions suivantes : pourquoi contester ? quoi contester ? et comment contester une décision de la CSST ? Le but de cette activité est de permettre aux participants de bien comprendre comment franchir toutes les étapes qui conduisent à une audition.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Contestation II : aspects pratiques d'une audition**

Cette activité, très pratique, permettra aux participants d'approfondir leurs connaissances et d'acquérir des habiletés en matière de contestation d'une décision de la CSST.

Unités : 1,4 UEC
Durée : Deux jours

- **Ergonomie de bureau : savoir aménager un poste de travail informatisé**

L'aménagement d'un poste de travail informatisé peut être tout un casse-tête, tant pour le gestionnaire que pour l'utilisateur. Le but de ce cours est d'offrir des outils pratiques aux participants afin qu'ils puissent évaluer la situation de travail selon une approche globale. Un employé qui travaille à un poste d'ordinateur peut ressentir des douleurs ou de la fatigue aux yeux, à la tête, aux membres supérieurs et au dos. L'utilisation de principes ergonomiques pour l'aménagement d'un tel poste peut réduire ou éliminer les contraintes physiques de celui-ci, augmenter son confort et conséquemment, diminuer son taux d'absentéisme en plus d'optimiser son rendement.

Clientèle visée : Les responsables en santé et sécurité ou toute autre personne dont le mandat est d'aménager des postes informatisés ou d'acheter du mobilier ou des accessoires pour ces postes.

Unité : 0,4 UEC
Durée : Une demi-journée

- **Exercer votre rôle de coordonnateur en SST**

Pour gérer avec succès le dossier SST, il est essentiel que le coordonnateur fasse au départ une bonne lecture de l'environnement et de l'état du dossier dans l'entreprise. Cette analyse l'aide à trouver des solutions pour améliorer le dossier SST et à avoir des arguments convaincants à présenter à la haute direction pour obtenir son appui. Le coordonnateur est aussi celui qui initie les changements en SST. Cette activité de formation aidera : à définir l'étendue des responsabilités; à évaluer son contexte : analyse de l'entreprise et du dossier SST; à obtenir l'engagement de la direction par une présentation efficace; à connaître des approches pour introduire des changements avec succès.

Clientèle visée : Les gestionnaires chargés de coordonner le dossier SST au sein des entreprises qui désirent améliorer leur approche et leurs habiletés de gestion.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Formation à la supervision**

L'employeur a d'importantes obligations en matière de SST. Dans le cadre des opérations quotidiennes, les superviseurs assument une part importante de ces obligations. Cette formation vise justement à bien circonscrire les rôles et l'importance du superviseur en SST et à lui proposer des activités de prévention qui peuvent facilement être intégrées à ses activités quotidiennes.

On y abordera les sujets suivants : introduction à la santé et à la sécurité au travail; la législation en santé et sécurité au travail; les rôles et les responsabilités du superviseur; les risques en entreprise et la prévention.

Clientèle visée : Les personnes qui supervisent directement le travail des employés (superviseurs de premier niveau) et qui assurent habituellement la liaison entre les employés et l'employeur.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Formation intensive en gestion des dossiers d'accidents**

Cette session intensive met l'accent exclusivement sur la gestion des lésions professionnelles. En conséquence, elle permet l'acquisition de plusieurs notions en cette matière. À la fin de la semaine, le participant sera en mesure d'implanter un système efficace de gestion des dossiers dans son entreprise et de prendre des décisions éclairées, d'ordre administratif, médical et légal.

Unités : 3,5 UEC
Durée : Cinq jours

Identifier et contrôler les risques en milieu de travail

Toute bonne démarche de prévention des accidents et maladies professionnelles doit débuter par une connaissance adéquate des risques liés au travail. Mais comment repérer les dangers associés aux différents postes de travail ? Quelles sont les mesures de contrôle à mettre en place ? Cette formation vise à outiller les intervenants en vue d'une démarche d'identification des risques dans leur milieu de travail. Les types de risques suivants sont couverts : physiques, ergonomiques, chimiques et biologiques ainsi que certains risques liés à la sécurité.

Clientèle visée : Les responsables en SST, les superviseurs, les membres du comité de santé et sécurité ou toute autre personne engagée dans une démarche de prévention des risques en milieu de travail

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Introduction à la santé et à la sécurité**

Cette activité permet de discerner les divers intervenants en santé et sécurité au Québec et de connaître le cadre législatif dans lequel s'inscrit la SST. Elle permet également de saisir l'importance de faire une gestion efficace des trois volets du dossier SST : gestion de la prévention, lésions professionnelles et aspect financier. On prépare aussi le participant à mieux comprendre les notions enseignées dans les autres cours du Centre patronal.

Clientèle visée : Les gestionnaires qui ont un rôle à jouer en santé et sécurité dans les entreprises et qui veulent acquérir des connaissances générales en SST et une vue d'ensemble de ce dossier.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Inspection des lieux de travail**

Cette activité vise l'intégration de l'inspection dans les activités quotidiennes des membres d'une entreprise. D'une façon simple et efficace, les participants à cette formation d'une journée apprendront comment l'inspection peut contribuer à rendre le milieu de travail plus sain et plus sécuritaire, à observer le milieu avec un œil plus avisé en vue d'identifier les risques et les dangers et à faire un suivi étroit des mesures correctives qui s'imposent afin de ne rien laisser au hasard.

Clientèle visée : Les coordonnateurs en SST, les superviseurs, les membres du comité de santé et sécurité ou toute autre personne appelée à prendre part au programme *Inspection des lieux de travail.*

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **La conciliation en SST**

En premier lieu, la conciliation est située par rapport aux différentes solutions de rechange au règlement des conflits qui existent. En second lieu, les diverses possibilités de conciliation en santé et sécurité au travail sont exposées aux participants. On y traite alors des formes de conciliation en SST, selon les paliers décisionnels où la conciliation est offerte. En troisième lieu, le participant est amené à reconnaître les divers avantages et inconvénients de l'utilisation du processus de conciliation. Enfin, on explique aux participants les règles essentielles à la réussite d'une conciliation en SST.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **La gestion des cotisations à la CSST**

Il est possible d'exercer un contrôle sur la cotisation qu'une entreprise verse à la CSST. Mais pour cela, il faut comprendre la façon dont la CSST établit une cotisation et connaître les moyens de faire varier cette cotisation. Après avoir assisté à ce cours, le participant comprendra le fonctionnement de la classification à la CSST, le calcul du taux personnalisé, le contenu des divers relevés mensuels, etc. Il pourra alors vérifier et contrôler sa cotisation à la CSST. Les participants reçoivent de plus un simulateur de taux personnalisé sur support informatique, afin de pouvoir mesurer l'impact d'une réclamation.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **L'impact des réclamations sur votre cotisation à la CSST**

Pour évaluer la cotisation d'une entreprise, la CSST se base sur les coûts imputés aux réclamations. Cependant, ce n'est pas l'ensemble de ces coûts qui servent aux calculs : parfois c'est plus, parfois c'est moins ! En effet, la CSST applique des méthodes de calcul très particulières pour déterminer le coût utilisé, pour une réclamation, dans l'évaluation de la cotisation de l'entreprise. Le coût utilisé dépend du type de réclamation, du genre de dépenses et de la durée de l'absence. Le gestionnaire se doit d'apprendre à appliquer ces méthodes de calcul afin d'être en mesure de prendre les bonnes décisions dans ses dossiers de réclamation, soit celles qui minimiseront l'impact sur les cotisations.

Unité : 0,3 UEC
Durée : Une demi-journée

- **Plan d'action du comité santé et sécurité**

Avec de la volonté, on peut faire beaucoup, mais en SST comme dans d'autres dossiers, les meilleures intentions ne suffisent pas toujours! Il faut se donner des moyens et savoir s'organiser. Pour bien accomplir son mandat de prévention, le comité santé et sécurité doit, chaque année, définir ses priorités et décider ce qu'il fera. Ceci se fait au moyen d'un plan d'action.

Après avoir situé le rôle du comité de santé et sécurité dans la réduction des lésions professionnelles, une démarche est proposée pour implanter un plan d'action ou amener les participants à concevoir un tel plan selon les étapes suivantes :

- l'analyse de la situation et des problèmes en SST pour savoir où situer les actions;
- la priorisation des problèmes parce qu'on ne peut pas tout faire en même temps;
- la conception du plan d'action : quels moyens, activités ou solutions mettre en place;
- le suivi du plan d'action pour surveiller le déroulement du plan, évaluer ses impacts et corriger au besoin.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

➢ **Plan de prévention**

Cette session présente les quatre étapes nécessaires à la réalisation d'un plan de prévention : l'analyse de la situation; l'évaluation des activités de prévention; les modalités de mise en application du plan d'action et les procédures de suivi et de contrôle.

Clientèle visée : Les gestionnaires ou les professionnels responsables de l'élaboration ou de l'application de mesures concrètes en prévention. En particulier, les gestionnaires des entreprises qui font partie d'une mutuelle de prévention, puisque la CSST exige que ces entreprises se dotent d'un programme pour la mise en place de mesures concrètes de prévention.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

➢ **Procédures de réclamation à la CSST**

L'objectif de cette activité est de permettre aux participants d'effectuer des réclamations en vertu de la *Loi sur les accidents du travail et les maladies professionnelles*. Un autre but important de ce cours est d'améliorer la qualité de la gestion des lésions professionnelles.

Durant cette session, le gestionnaire du dossier comprend et apprend à analyser les critères d'admissibilité à la CSST pour un accident du travail, une maladie professionnelle, une rechute, une récidive ou une aggravation, pour le bris d'une orthèse ou d'une prothèse, ainsi que pour un retrait préventif d'une travailleuse enceinte ou qui allaite. Par la suite, il apprend à remplir les différents formulaires de la CSST et à effectuer le calcul du paiement des quatorze premiers jours d'absence.

Clientèle visée : Les personnes responsables du dossier des réclamations, les coordonnateurs en SST et toute autre personne qui s'occupe des réclamations dans le cadre de la gestion des lésions professionnelles.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

➢ **Réunions efficaces du comité santé et sécurité**

De nombreuses personnes assistent régulièrement à des réunions qui ne donnent pas toujours les résultats souhaités. Est-ce que votre comité santé et sécurité (CSS) échappe à cette réalité ? Pourquoi ne pas adopter des trucs simples et fonctionnels qui pourront vous aider ?

Cette formation vise :

- à identifier les préalables à des réunions efficaces;
- à établir comment les rôles et les responsabilités peuvent être partagés de façon satisfaisante entre les membres du comité;
- à situer l'importance d'une bonne animation pour le déroulement des réunions;
- à sélectionner la meilleure approche pour résoudre les conflits au fur et à mesure qu'ils surviennent;
- à mettre en application les étapes d'un processus de résolution de problèmes et de prise de décision;
- à utiliser différents types d'évaluation des réunions dans le but d'en améliorer le déroulement.

Unité : 0,3 UEC
Durée : Une demi-journée

➢ **Savoir animer des rencontres sur la sécurité : un « must » pour les superviseurs**

Pour exercer un leadership mobilisateur en santé et sécurité au travail, les superviseurs doivent intégrer la prévention à leurs activités quotidiennes. Par ailleurs, en réunissant régulièrement leurs employés pour discuter de différents sujets de SST, ils peuvent aussi transmettre des informations précieuses en prévention, vérifier les connaissances ou la compréhension des membres de leur équipe sur les règles et les procédures de sécurité ou même susciter leur collaboration pour déterminer les lacunes ou les sources de difficultés et trouver différentes façons de s'améliorer en prévention. C'est dans cet esprit que plusieurs entreprises encouragent leurs superviseurs à tenir régulièrement des rencontres sur la sécurité avec les membres de leur équipe pour mettre les sujets de SST à l'ordre du jour.

Cette formation outillera le superviseur pour la préparation des réunions. Les sujets traités couvrent : l'organisation et la planification des réunions; les différents types de réunions en matière de sécurité au travail; la préparation du contenu d'une présentation; l'organisation et la planification des réunions; l'animation et le suivi.

Clientèle visée : Les superviseurs de premier niveau, les coordonnateurs en SST ou toute personne qui prépare des rencontres sur la sécurité.

Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

- **Structurer sa démarche en prévention**

  Cette formation permettra, en plus du développement des habiletés en gestion de la prévention, la familiarisation avec le contexte juridique québécois en SST, la reconnaissance de l'importance de gérer la prévention et de bien saisir l'étendue de ses responsabilités. Parmi les aptitudes développées, mentionnons : les habiletés à obtenir l'engagement de la direction, à identifier les risques du milieu de travail, à préparer un plan de prévention et à identifier les stratégies visant l'adoption de comportements sécuritaires dans une entreprise. Bref, au terme de cette formation, on est en mesure de structurer une démarche en prévention selon les besoins et les particularités d'une entreprise et de mobiliser le personnel par rapport aux actions en prévention.

  Clientèle visée : Les responsables de la gestion en prévention nouvellement en poste qui souhaitent acquérir rapidement des habiletés de base en gestion de la prévention.
  Unité : 0,7 UEC
  Durée : Quatre jours

- **Suivi des cas d'accidents**

  Le but de cette activité est de permettre aux participants d'organiser un système de suivi des cas d'accidents dans leur entreprise et d'améliorer la qualité de la gestion des lésions professionnelles grâce à des vérifications appropriées.

  Unité : 0,7 UEC
  Durée : Une journée

- **Superviseurs, devenez des communicateurs-leaders en SST**

  Il n'y a pas de formules magiques dans le domaine des relations humaines. Il existe toutefois des techniques simples qui peuvent nous aider à améliorer nos communications avec les autres. Cette formation en propose une tirée de l'analyse transactionnelle, théorie qui s'intéresse notamment au comportement qu'on adopte lorsqu'on communique avec les autres. On parlera ainsi de trois types de comportement : parent, adulte et enfant (P, A, E). Le « secret » est d'utiliser le bon comportement au bon moment afin d'établir un bon canal de communication. À partir d'exemples pratiques inspirés de la vie quotidienne dans une entreprise, les participants pourront voir comment ces modes (P, A, E) influent sur le comportement des gens. Ils seront aussi en mesure d'identifier quels sont les comportements à privilégier selon les situations auxquelles ils font face.

  Clientèle visée : Les superviseurs de premier niveau, les contremaîtres
  Unité : 0,7 UEC
  Durée : Une journée

- **Susciter des comportements sécuritaires**

  Cette activité aborde les principes qui favorisent l'adoption de comportements sécuritaires et de façons concrètes de susciter des changements de comportement dans une équipe de travail. Pour susciter des comportements sécuritaires, il faut non seulement fournir les conditions requises par la SST, mais aussi l'encadrement et le *coaching* appropriés. D'où l'importance de tenir compte des perceptions et des croyances des personnes, de leurs habiletés et de leur capacité à adopter les comportements souhaités.

Clientèle visée : Les gestionnaires, superviseurs, coordonnateurs et formateurs ou toute autre personne dans l'entreprise qui intervient pour susciter des comportements sécuritaires dans son milieu de travail.
Unité : 0,7 UEC
Durée : Une journée

COMMISSION DE L'ÉQUITÉ SALARIALE (CES)

➢ **Sessions d'information générale sur la *Loi sur l'équité salariale***

Favoriser la mise en œuvre de la loi en faisant un survol de la démarche d'équité salariale que doit réaliser tout employeur dont l'entreprise compte dix personnes salariées ou plus. Le contenu des sessions de formation est adapté aux obligations de l'employeur par rapport à la taille de l'entreprise. On y aborde :

- le but de la loi;
- le champ d'application de la loi et les obligations des employeurs;
- les principaux éléments de la loi : le programme d'équité salariale, le comité, l'affichage, le maintien;
- les principaux recours.

Remarque : La CES se déplace en région afin de rencontrer divers groupes et organismes.

Consultez régulièrement le site Internet de la CES pour connaître le calendrier des sessions à Québec et à Montréal.

COMMISSION DES DROITS DE LA PERSONNE ET DES DROITS DE LA JEUNESSE

Les questions relatives aux droits et libertés de la personne posent de nouveaux défis et occupent une place de plus en plus importante dans la gestion des organisations. À cet égard, la Commission des droits et libertés de la personne et des droits de la jeunesse offre des sessions de formation aux gestionnaires, intervenants et intervenantes en ressources humaines des organisations publiques, parapubliques, péripubliques et privées ainsi qu'aux responsables syndicaux.

Le but de ces sessions est d'aider ces personnes à remplir leurs obligations au regard de la *Charte des droits et libertés de la personne* du Québec. **Toutes ces sessions sont gratuites.**

➢ **Dossier médical et droits de la personne**

Connaître les récentes décisions des tribunaux ayant trait aux examens médicaux; connaître les positions de la Commission dans ce dossier; identifier les lacunes possibles; modifier les outils en conséquence.

Durée : Une journée

- **Droits de la personne et relations de travail**

  Identifier les effets de la Charte sur la négociation et l'application d'une convention collective; reconnaître des situations relatives aux conditions de travail, à la santé et à la sécurité au travail protégées par la *Charte des droits et libertés de la personne*; pouvoir résoudre des problèmes liés aux relations de travail.

  Durée : Une journée

- **Harcèlement sexuel au travail**

  Permettre aux responsables de l'application de politiques de gestion visant à contrer le harcèlement sexuel au travail d'acquérir les connaissances et les habiletés requises dans le traitement des problèmes de harcèlement sexuel.

  Durée : Une journée

- **L'accès à l'égalité en emploi : analyse des politiques et des pratiques du système d'emploi en bref**

  Connaître les droits et libertés protégés par la Charte québécoise; identifier les principales sources de discrimination dans les politiques et les pratiques du système d'emploi et apporter les corrections nécessaires.

  Durée : Une demi-journée

- **Recrutement, sélection et embauche du personnel et droits de la personne**

  Identifier les effets de la Charte sur le processus de recrutement, de sélection et d'embauche du personnel; identifier les lacunes possibles concernant ces activités de gestion des ressources humaines, modifier ses outils en conséquence.

  Durée : Une journée

- **Valoriser les différences et la diversité**

  Connaître les récentes données démographiques sur la population active québécoise; identifier les droits et libertés en emploi protégés par la *Charte des droits et libertés de la personne*; identifier différentes stratégies d'intégration d'une main-d'œuvre diversifiée; découvrir des moyens pour faciliter l'intégration harmonieuse d'une main-d'œuvre diversifiée.

  Durée : Une journée

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE (MIC)

Le ministère de l'Industrie et du Commerce (MIC) et Emploi-Québec proposent, dans le contexte de la *Stratégie québécoise pour améliorer la compétitivité des entreprises*, des ateliers de sensibilisation aux meilleures pratiques d'affaires.

Chaque atelier dure trois heures et comprend :

- des concepts et des principes d'application de la pratique d'affaires performante;
- des exercices;
- des échanges d'idées avec les pairs, en petits groupes;
- des exemples de réussite à la portée de tous;
- des entrevues avec des dirigeants d'entreprises performantes présentées sur vidéocassettes;
- des documents de référence;
- des sites Internet;
- des organismes-ressources;
- un cahier du participant.

➢ **La gestion de la chaîne d'approvisionnement**

La gestion de la chaîne d'approvisionnement (*supply chain management)* constitue une suite logique de la production de la valeur ajoutée (PVA) et permet de gérer efficacement les flux d'information et de matériel par une responsabilisation accrue des fournisseurs. L'entreprise possède une chaîne d'approvisionnement qui inclut tous les fournisseurs et clients, directs ou indirects ? Le défi est de gérer efficacement cette chaîne en maximisant la valeur ajoutée et en minimisant les coûts et les temps de réponse.

➢ **La gestion de la qualité (outils de la qualité)**

Les problèmes auxquels les entreprises québécoises font face sont complexes et nécessitent des réponses adaptées et cohérentes. Cette session présente des outils mis au point pour répondre à divers besoins, dont le classeur des « Outils de la qualité », développé par le Mouvement québécois de la qualité en partenariat avec le MIC. Ce classeur regroupe l'ensemble des éléments de gestion d'une entreprise. Certains d'entre eux seront approfondis, dont la méthode des 5S. De plus, les participants et participantes seront amenés à faire le point sur les enjeux de leur entreprise au regard des outils de qualité.

➢ **La production à valeur ajoutée**

La production à valeur ajoutée (PVA) regroupe une multitude de pratiques et de méthodes permettant à l'entreprise de fournir, sur mesure et « juste-à-temps », un produit de qualité à prix compétitif. Elle constitue une réponse à l'entreprise désireuse de s'adapter rapidement à un environnement en perpétuel changement et hautement concurrentiel. La PVA est une approche globale et intégrée de fabrication qui a permis à plusieurs PME du Québec de réaliser, depuis une dizaine d'années, des gains de productivité de l'ordre de 30 à 40 %.

- **La refonte des normes ISO 9000 et l'émergence de nouvelles normes internationales**

  Au Québec, des milliers d'établissements détiennent un enregistrement ISO 9000. Il s'agit d'une excellente performance pour la province, qui se classe au 3e rang à ce chapitre en Amérique du Nord. Or, une importante refonte des normes ISO 9000 a eu lieu au cours de l'année 2001. Cette session de formation permet de faire le point sur les changements apportés et d'être sensibilisé aux nouvelles normes qui s'imposent graduellement comme de nouveaux standards internationaux (exemple : ISO 14000 et STEP).

- **L'analyse comparative (*benchmarking*)**

  L'analyse comparative est [illegible] d'amélioration de la performance. Cette technique permet à l'entreprise de se mesurer et de se comparer à des entreprises semblables ou de procéder à son évaluation à partir des normes d'excellence établies afin d'identifier ses forces et les zones d'amélioration possible. Les deux autres déterminants sont la qualité des pratiques et processus implantés dans l'entreprise ainsi que la présence d'un leader convaincu et d'une main-d'œuvre qualifiée. L'objectif de l'atelier est de sensibiliser les entreprises à l'importance et à l'utilité de l'analyse comparative et à ses diverses formes, et de présenter les outils disponibles pour amorcer une telle démarche.

- **Le commerce et les affaires électroniques**

  De nombreux spécialistes prédisent que le commerce électronique représentera, à moyen terme, plus du tiers des échanges mondiaux, notamment dans le commerce interentreprises (*business to business* ou *B2B*). L'atelier se concentre donc sur la manière de mener à bien un projet d'affaires électroniques au sein d'une entreprise et sur les nouvelles possibilités d'élargir les marchés, de mieux servir sa clientèle, d'innover et d'être plus productif.

- **Le *Kaizen***

  Kaizen est un mot japonais qui signifie « amélioration continue ». La méthode *Kaizen* est peu coûteuse et vise à éliminer les activités ne créant pas de valeur ajoutée dans l'entreprise. Elle fait appel au bon sens et met l'accent sur la participation des employés. Un chantier *Kaizen* ne dure souvent que quelques semaines et s'attaque de façon intensive au gaspillage sous toutes ses formes. Le *Kaizen* c'est l'amélioration continue, à petits pas, à tous les niveaux de l'organisation; il offre un gage de succès à long terme.

- **Le leadership et la mobilisation des ressources humaines**

  L'appropriation de meilleures pratiques d'affaires par les entreprises passe par un engagement concret de la direction et la mobilisation de tous les employés. Parmi les approches et les méthodes présentées, on proposera comme base d'amélioration continue, le développement d'un projet d'entreprise clair et stimulant, l'utilisation d'un style de gestion de type *coaching*, la valorisation de l'autonomie au travail, la mise en place d'équipes de travail engagées et la communication interne.

➢ **Les meilleures pratiques en développement de produits**

La durée de vie des produits sur le marché a connu une baisse considérable au cours des dernières années. Il existe un ensemble de pratiques en développement de produits, comme l'ingénierie simultanée, qui ont été mises à l'épreuve par des organisations de calibre mondial et qui permettent d'obtenir des résultats impressionnants tels que : la réduction du temps de mise en marché du produit; la diminution des coûts de développement et de fabrication et l'amélioration de la qualité.

Pour plus d'information, communiquez avec le ministère de l'Industrie et du Commerce (MIC).

MOUVEMENT QUÉBÉCOIS DE LA QUALITÉ

Description de l'organisme

Le Mouvement québécois de la qualité est un organisme à but non lucratif dont la mission consiste à appuyer les organisations québécoises dans leur acquisition de meilleures pratiques d'affaires pour accroître leur performance et leur compétitivité de façon à ce qu'elles puissent faire face à la concurrence, tant sur le marché local que sur les marchés national et international.

Description de la formation

Le Mouvement offre différentes sessions de formation liées à la gestion. Leur durée est de un ou deux jours, selon le thème choisi. Parmi les choix disponibles, citons :

- l'analyse des processus et la résolution de problèmes;
- la gestion virtuelle et les 5S;
- le Kanban;
- les indicateurs de performance;
- le SMED (réduction du temps de mise en course);
- la PVA (production à valeur ajoutée) pour le secteur des services;
- le Kaizen;
- la norme ISO 9001 : 2000
- la gestion du changement dans une démarche d'amélioration.

De plus, le Mouvement québécois de la qualité offre un programme de formation QUALImètre qui vise :

- à découvrir la puissance d'un outil de diagnostic de classe mondiale reconnu et éprouvé;
- à comprendre l'étendue des applications et des formes d'utilisation d'un outil flexible et convivial;
- à cibler les pistes d'amélioration en évitant les efforts inutiles et en choisissant les investissements les plus rentables;
- à jouer efficacement son rôle dans le développement et l'amélioration de la performance globale de son organisation.

De plus amples renseignements, de même que les coûts des diverses activités, sont disponibles sur le site Internet du Mouvement : [www.qualite.qc.ca/formation].

FORMATION EN VENTE, COMMERCE ET SERVICES À LA CLIENTÈLE

Programmes et cours au secondaire

VENTE DES PRODUITS MARINS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- reconnaître la qualité des produits marins à la réception;
- appliquer les règles d'hygiène et de salubrité dans la conservation et l'entreposage des produits marins;
- acquérir certaines habiletés dans le montage d'un comptoir de vente;
- proposer à la clientèle des produits marins.

Lieux de formation :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – Centre spécialisé des pêches
- Toutes les régions – CS René-Lévesque – Centre spécialisé des pêches

Clientèle visée :

- les personnes travaillant dans des poissonneries.

Durée : 30 heures

REPRÉSENTATION (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour devenir des représentantes ou représentants qualifiés;
- communiquer dans un contexte de représentation commerciale;
- organiser son activité commerciale;
- acquérir les notions et les principes essentiels à la pratique du métier et s'intégrer rapidement au milieu de travail.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS de l'Or-et-des-Bois – CFP Val-d'or
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir

- Capitale-Nationale – CS des Découvreurs – CFP Maurice-Barbeau
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – Centre Samuel-De Champlain
- Centre-du-Québec – CS des Bois-Francs – CF Vision 20-20
- Chaudière-Appalaches – CS des Navigateurs – CFP Gabriel-Rousseau
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – CFP 24-Juin
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS René-Lévesque – Centre L'Envol
- Lanaudière – CS des Affluents – CFP des Riverains
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – CFP de Blainville
- Laurentides – CS de la Seigneurie-des-Mille-Îles – CFP L'Émergence
- Laval – CS de Laval – CFP Paul-Émile-Dufresne
- Mauricie – CS de l'Énergie – Carrefour Formation Mauricie
- Montérégie – CS de Saint-Hyacinthe – École professionnelle de Saint-Hyacinthe
- Montérégie – CS des Patriotes – CFP des Patriotes
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Pierre-Dupuy
- Montérégie – CS Riverside – ACCESS
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Daniel-Johnson
- Montréal – CS English-Montréal – John F. Kennedy Business Centre
- Outaouais – CS des Draveurs – Centre ACS
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS des Rives-du-Saguenay – CFP L'Oasis

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP *Vente-conseil* ou l'équivalent.

Durée : 450 heures

SPÉCIALITÉS EN HORTICULTURE (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour faire une régie des productions annuelles des vivaces, des bonsaïs en serre;
- lire des plans d'aménagement paysager;
- faire l'estimation des coûts;
- arpenter et niveler un terrain;
- dessiner des plans d'aménagement paysager;
- acquérir des notions sur la régie des pépinières.

Lieu de formation (région – commission scolaire - établissement) :

- Montréal – CS de Montréal – Métier de l'horticulture de Montréal

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP *Horticulture ornementale* ou l'équivalent.

Durée : 450 heures

APPLICATION DE NOTIONS DE MARKETING (AF)

- Enseignement à distance

Ce cours explique l'abc du marketing. Il permet de préparer un plan marketing en réunissant l'information qui sera intégrée dans un plan d'affaires au cours de sa rédaction. Il permet d'acquérir des notions se rapportant au comportement du consommateur, au produit, au prix, à la publicité, à la distribution et plus encore.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 2/3

CONCEVOIR POUR MIEUX VENDRE EN CINQ ÉTAPES (AF)

Ce cours permet de connaître les grandes lignes qui sous-tendent la mise en maché d'un nouveau produit (1 an de préparation, 1 heure pour convaincre l'acheteur, 3 secondes pour séduire l'acheteur) ainsi que les outils nécessaires pour ne pas oublier le petit détail qui peut faire toute la différence et pour rentabiliser les frais de développement.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les responsables du développement des nouveaux produits; les chefs de projet, les responsables de marketing; les directeurs et directrices d'usine; les conseillers et conseillères en marketing et en mise en marché. Toute personne associée à la conception de nouveaux produits.

COMMERCE DE DÉTAIL (AF)

- Enseignement à distance

Ce cours permet d'établir les caractéristiques d'un détaillant à succès. Le projet est-t-il rentable ? Connaît-on les forces et les faiblesses des concurrents ? Comment convaincre la clientèle d'acheter au commerce et comment la fidéliser par la suite ? Ce cours répond à ces questions.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unité : 2/3

COMMERCE DE DÉTAIL I (AF)
- Enseignement à distance)

Comment mieux satisfaire les besoins des consommateurs d'aujourd'hui ? C'est à cette question que répond ce cours en couvrant la stratégie du marketing dans le commerce de détail : l'environnement, le consommateur, le financement, le franchisage, les achats, les prix, le personnel, les perspectives d'avenir, etc.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

COMMERCE INTERNATIONAL (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours est une introduction aux particularités du commerce international et aux techniques des différentes opérations d'une transaction internationale. Il explique les particularités suivantes du commerce international : les risques, le plan d'affaires, le marketing, le paiement, la logistique, le contrat de vente et le dédouanement des marchandises.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

COMMUNICATION, NÉGOCIATION ET VENTE (AF)
- Enseignement à distance

Mieux communiquer permet de faire passer des messages sans ambiguïté, de mieux comprendre ce que les gens tentent de dire… Mieux négocier permet d'obtenir le meilleur prix pour ses matières premières, de décrocher d'importantes concessions au moment de la signature d'un bail… Mieux vendre permet de satisfaire et de fidéliser ses clients. Ce cours apporte tout cela!

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unité : 1

MARKETING (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours fait connaître les rôles et les fonctions du marketing (environnement, marché, consommateur, produits, distribution, publicité, vente, prix, outils informatiques, etc.) ainsi que l'environnement dans lequel doivent travailler les responsables du marketing.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

PRÉSENTATION DE PRODUITS AUX ACHETEURS (AF)

Ce cours vise à fournir les outils nécessaires pour préparer une présentation de produits efficace et convaincante pour les acheteurs. Connaître les besoins de ses clients pour mieux y répondre, c'est la base d'une bonne préparation.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les responsables des ventes, du marketing; les directeurs, directrices d'usine, les courtiers, courtières, les conseillers, conseillères en marketing et en mise en marché. Toute personne voulant connaître les processus de décision derrière un choix de produits en magasin.

PUBLICITÉ ET MARKETING DIRECT (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours initie à différents aspects des activités publicitaires et du marketing direct. Les activités d'apprentissage comprennent le choix d'un plan applicable dans son entreprise et l'élaboration d'une campagne publicitaire globale ainsi qu'une campagne de marketing direct.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

Unités : 2

REPRÉSENTATION COMMERCIALE (AF)
- Enseignement à distance

Ce cours décrit ce qu'est l'univers de la vente et de la représentation. Il explique comment organiser un service de vente efficace et trace le portrait du vendeur ou du représentant idéal. Il présente les méthodes et les techniques favorisant la réussite d'une vente, d'une représentation ou d'une démonstration.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

UTILISATION DE DONNÉES COMMERCIALES (AF)
- Enseignement à distance

Dans ce cours, on apprend à faire une recherche commerciale au moyen d'une enquête par sondage. On découvre les différentes étapes d'une enquête : la définition du problème, les méthodes de collecte des données, la construction des questionnaires et des échelles de mesure, la sélection d'un échantillon, l'analyse des données, la rédaction du rapport.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

TECHNIQUES DE VENTE (AF)
- Internet

Ce cours de base non crédité explique les rudiments des techniques de vente. Il initie aux techniques de communication efficace; à la prospection et à la prise de contact avec la clientèle; à l'entrevue de vente. On y apprend quelles sont les qualités d'un bon vendeur ou d'une bonne vendeuse et comment fidéliser sa clientèle.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2 UEC

AMÉNAGEMENT PAYSAGER ET COMMERCIALISATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des personnes capables de répondre aux besoins du milieu dans les secteurs de l'aménagement paysager et de la commercialisation des produits de l'horticulture ornementale;
- développer une expertise dans la réalisation d'aménagements paysagers en utilisant le matériel, les outils et les équipements lourds nécessaires à leur mise en œuvre;
- amener les personnes à effectuer le suivi et l'entretien de sites préalablement aménagés;
- faire acquérir les connaissances nécessaires en commercialisation pour faire la vente des produits et des services offerts par une entreprise.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette

Durée : 1 155 heures

COMMERCE DE DÉTAIL (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- apprendre à exécuter les tâches associées aux opérations commerciales d'un établissement de commerce de détail;
- favoriser une certaine polyvalence par le développement d'habiletés transférables à d'autres spécialités connexes;
- permettre d'exercer cette fonction de façon suffisamment autonome pour faire face aux changements technologiques et à de nouvelles situations de travail.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Collège O'Sullivan de Québec
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – École commerciale du Cap

Durée : de 510 à 1 380 heures selon l'établissement

COMMERCE ÉLECTRONIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer les connaissances et les habiletés nécessaires à l'intégration des technologies Internet aux processus d'affaires des entreprises;
- apprendre à élaborer et à réaliser les divers événements transactionnels issus de la relation entreprise-consommateur (*business-to-consumer*), de la relation inter-entreprises (*business-to-business*) et de la relation intra-entreprise (*within-business*).

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Montérégie – Champlain Regional College (Campus Saint-Lambert – Longueuil)
- Montréal – Cégep de Maisonneuve
- Montréal – Cégep Gérald-Godin
- Montréal – Cégep John Abbott
- Montréal – Cégep Montmorency
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Collège O'Sullivan de Montréal inc.
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : Entre 435 et 1 830 heures selon l'établissement

COMMERCE INTERNATIONAL (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer des compétences de base et acquérir les compétences particulières nécessaires à l'exercice des activités d'un intervenant ou d'une intervenante interne ou externe en commerce international pour les entreprises;
- développer chez les personnes des compétences spécifiques en marketing international ou en transit international;
- développer chez les personnes les compétences pratiques nécessaires à l'exercice des activités d'un intervenant ou d'une intervenante en commerce international.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Campus Notre-Dame-de-Foy
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Capitale-Nationale – Collège Bart (1975)
- Estrie – Séminaire de Sherbrooke
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Montréal – Collège LaSalle
- Montréal – Collège O'Sullivan de Montréal

Durée : Entre 825 et 1 500 heures selon l'établissement

GÉRANCE D'UNE POISSONNERIE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- assurer une formation théorique et pratique rendant le diplômé ou la diplômée apte à assumer les tâches reliées soit à la représentation commerciale pour un distributeur, soit à la gérance ou à la supervision dans un commerce de détail de produits de la pêche.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Gaspésie – Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Grande-Rivière)

Durée : 720 heures

GESTION DE COMMERCES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- préparer les personnes à utiliser les outils et les méthodes nécessaires pour exploiter judicieusement des données commerciales, l'information de l'actualité économique et des sources de droit s'appliquant à la commercialisation;
- développer chez les personnes une communication efficace dans différentes situations de travail;
- développer chez les personnes des compétences associées au processus de gestion et de promotion.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rivière-du-Loup
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette
- Laurentides – Cégep de Saint-Jérôme
- Laval – Cégep Montmorency
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Saint-Hyacinthe
- Montréal – Cégep de Bois-de-Boulogne
- Montréal – Collège LaSalle

Durée : Entre 1 020 et 1 140 heures selon l'établissement

GESTION DE COMMERCE DE DÉTAIL (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- amener une personne à planifier, à organiser, à diriger et à superviser les activités d'un établissement qui vend des produits ou des services.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Campus Notre-Dame-de-Foy
- Capitale-Nationale – Collège O'Sullivan de Québec
- Mauricie – École commerciale du Cap
- Laval – Cégep Montmorency

Durée : Entre 510 et 1 380 heures selon l'établissement

GESTION DE DÉPARTEMENT DE MARCHÉ D'ALIMENTATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer les compétences des personnes ayant déjà de l'expérience dans un marché d'alimentation. La clientèle est formée de personnes ayant déjà travaillé dans ce secteur et qui désirent accéder à un poste de gérance de département;
- développer chez les personnes diverses compétences dont : offrir des aliments de qualité à la clientèle; gérer les ventes; gérer les opérations; gérer une politique de service à la clientèle; gérer le personnel; gérer les stocks; contrôler les coûts; intégrer les apprentissages en milieu réel de travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe

Durée : 450 heures

GESTION DE MARCHÉS D'ALIMENTATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer les compétences des personnes n'ayant aucune expérience ou très peu d'expérience en marché d'alimentation. La clientèle est formée de personnes désirant accéder à un poste de gérance de département;
- développer chez les personnes diverses compétences dont : la capacité d'établir des liens entre la nature physico-chimique et microbiologique des aliments et les éléments qui influencent leur qualité; assurer l'application locale des lois, normes et règlements; communiquer efficacement avec les divers intervenants; gérer la qualité du service; gérer les stocks; gérer le personnel; élaborer un plan d'action; marchander les produits alimentaires; contrôler les ressources financières d'un département.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe

Durée : 1 230 heures

GESTION EN COMMERCE ET TRANSIT INTERNATIONAL (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- apprendre à l'élève comment déterminer, négocier, préparer et organiser les déplacements de marchandises et de personnes;
- lui montrer comment chercher le meilleur rapport qualité-prix;
- lui faire effectuer des tâches de supervision, de gestion d'inventaire, d'entreposage et de vente de services de transport;
- lui faire réaliser les diverses étapes du processus de logistique dans un environnement domestique ou international.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Mauricie – École commerciale du Cap

Durée : 1 500 heures

MARKETING (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- préparer l'élève à évoluer dans le champ du marketing;
- le rendre apte à remplir diverses fonctions telles que la vente, la représentation, la publicité, la présentation des produits, l'élaboration et la mise en vigueur des tarifs;
- lui permettre d'apprendre à effectuer des sondages d'opinions, des études de comportement et des études de marché.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Campus Notre-Dame-de-Foy
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Montérégie – Cégep de Valleyfield
- Montréal – Cégep John Abbott
- Montréal – Collège O'Sullivan
- Montréal – Vanier College
- Toutes les régions – Cégep@distance

Durée : Entre 525 et 1 170 heures selon les établissements

MARKETING – REPRÉSENTATION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- apprendre à travailler à titre de représentant ou représentante;
- organiser et planifier la mise en marché de produits ou services;
- connaître et appliquer les principes et techniques utilisés dans la vente;
- diagnostiquer ses forces et faiblesses en tant que représentant ou représentante;
- gérer et contrôler les étapes de son travail;
- acquérir les connaissances permettant de développer des habiletés reliées à la planification, à l'organisation, à la prévision des comportements, à l'expression verbale, à la gestion et à la vente.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Côte-Nord – Cégep de Baie-Comeau

Durée : 390 heures

PERFECTIONNEMENT EN COMMERCE ÉLECTRONIQUE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- administrer les services Internet;
- éditer des éléments multimédias pour le Web;
- intégrer des contenus multimédias dans un site ou une application Web;
- appliquer des mesures de sécurité informatique;
- analyser les processus d'affaires d'une entreprise;
- développer et déployer des applications informatiques;
- coordonner un projet.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Montégérie – Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu

Durée : Entre 585 et 1 230 heures selon les établissements

REPRÉSENTANT DES VENTES ET PROMOTION (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre capable de travailler à titre de représentant ou représentante en vente et responsable de la promotion;
- rendre capable d'organiser et de planifier la mise en marché de produits ou services, de connaître et d'appliquer les principes et techniques utilisés dans la vente; de diagnostiquer ses forces et faiblesses en tant que représentant ou représentante; de gérer et de contrôler les étapes de son travail;
- développer chez les étudiants et les étudiantes la capacité à gérer les aspects de promotion dans une organisation et bâtir des outils publicitaires;
- rendre capable d'utiliser Internet et les principaux logiciels supportant le travail d'un ou d'une responsable du marketing.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de Rimouski
- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Côte-Nord – Cégep de Baie-Comeau
- Montérégie – Champlain Regional College (Campus Saint-Lambert – Longueuil)

Durée : Entre 390 et 870 heures selon les établissements

REPRÉSENTATION - CONSEIL E-MARKETING (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des représentants et représentantes qui utiliseront les nouvelles technologies de l'information, soit le commerce électronique ou le e-Marketing;
- rendre capables l'exercice de diverses fonctions telles que la vente, la représentation, la publicité, la présentation des produits, la participation à la conception des sites Web, l'élaboration et la mise en vigueur des tarifs;
- rendre apte à effectuer des sondages d'opinion, des études de comportement et de marché.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep de Sainte-Foy
- Montréal – Cégep John Abbott

Durée : Entre 360 et 870 heures selon les établissements

SUPERVISEUR DES ACHATS (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- faire acquérir les connaissances nécessaires à la gestion des commandes, à la réception, à l'inspection, à la distribution et à l'entreposage des aliments et de tout autre produit nécessaire au fonctionnement d'un hôtel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Collège LaSalle

Durée : 765 heures

TECHNIQUES DE VENTE ET MARKETING (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires pour agir comme représentant ou représentante en vente pour l'entreprise;
- développer les habiletés de l'élève sur trois plans : un fond commun de connaissances et d'habiletés de base, une capacité de réflexion personnelle et une capacité d'expression et d'intervention à partir du réel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau

Durée : 840 heures

VENTE, REPRÉSENTATION ET CYBERMARKETING (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des représentants et des représentantes qui utiliseront les nouvelles technologies de l'information;
- former des personnes qui seront aptes à remplir différentes fonctions telles que la vente, la représentation, la publicité, la présentation des produits, la collaboration à la conception de sites Web, l'élaboration et la mise en vigueur des tarifs d'entreprise;
- rendre des personnes capables d'effectuer des sondages d'opinion, des études de comportements et de marché et les familiariser avec les nouvelles technologies électronique liées au marketing.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Chaudière–Appalaches – Cégep Beauce-Appalaches

Durée : 945 heures

GESTION DE L'ÉQUIPE DE VENTE : devenir un meilleur coach (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- définir le rôle de son équipe de vente dans la stratégie marketing de son entreprise;
- établir les critères de sélection pour l'embauche des membres de l'équipe de vente;
- choisir un système de rémunération adapté à l'organisation;
- clarifier le rôle du directeur des ventes et la gestion de son temps;
- planifier les efforts de vente;
- gérer et contrôler les activités et le temps des vendeurs;
- apprendre à mieux motiver les vendeurs.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Clientèle visée :

- le gestionnaire responsable de la direction d'une équipe de vendeurs ainsi que son supérieur, le directeur de produits, le directeur du marketing et le président-directeur général.

Unités : 1,9 UEC

Durée : 3 jours

GESTION DU MARKETING (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- former des gestionnaires qui, par une meilleure compréhension de l'entreprise et de ses marchés, sauront élaborer et appliquer un plan marketing;
- développer l'intérêt dans le développement de nouveaux produits, l'évaluation du potentiel du marché, la fixation des prix, la gestion d'un réseau de distribution, la planification de la publicité et des ventes.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Estrie – Université de Sherbrooke
- Montréal – École des Hautes Études Commerciales (HEC)

MAXIMISER LES VENTES DANS INTERNET (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- aider les participants à améliorer la performance de leur site Web;
- identifier les éléments importants qui permettent d'obtenir de meilleurs succès de vente dans Internet;
- éliminer les principaux freins à l'achat et réduire le nombre de paniers abandonnés lors du magasinage;
- bien comprendre le consommateur Internet, ses motivations et sa façon de magasiner;
- se familiariser avec les techniques de vente avancées et le marketing personnalisé dans Internet;
- découvrir comment Internet peut ajouter de la valeur à ses produits et services.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC) – Centre de perfectionnement

Unités : 1,3 UEC

Durée : 2 jours

COMMERCE DE DÉTAIL ET DISTRIBUTION (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre aux élèves de se familiariser avec les théories et les pratiques les plus récentes appliquées dans le domaine des opérations et de la production, tant sur le plan conceptuel que pratique;
- conduire les élèves à des postes de responsabilité dans les domaines de la planification, de la production et des stocks, des achats et de la gestion de la qualité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)

COMMERCE ÉLECTRONIQUE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- préparer les personnes à comprendre les nouveaux enjeux de l'économie numérique et à maîtriser les nouveaux processus d'affaires du cybercommerce;
- faire découvrir une nouvelle façon de faire des affaires et de concevoir le monde du travail.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)

COMMERCE INTERNATIONAL (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- donner une formation à la fois théorique et pratique dans le domaine du commerce international à une clientèle déjà en exercice ou possédant une formation générale de base en gestion;
- former les étudiants et étudiantes en matière d'activités d'exportation de produits et de services, de développement de marchés internationaux, de négociations commerciales internationales et de facteurs socioculturels à considérer lors de ces négociations;
- faire acquérir des connaissances de base en gestion des échanges de commerce internationaux en matière de stratégie, de financement, de marketing, d'aspects légaux et d'économie.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales de Montréal (HEC)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

MARKETING (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- élaborer et appliquer un plan de marketing;
- élaborer un processus de gestion systématique adapté à son champ d'intérêt;
- se familiariser avec les outils d'analyse et de décision propres à ce champ d'études.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Université du Québec à Rimouski (UQAR)
- Estrie – Université de Sherbrooke
- Mauricie – Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR)
- Montréal – Université Concordia
- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Montréal – Université McGill
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Université du Québec à Chicoutimi (UQAC)

Clientèle visée :

- personnes travaillant en marketing dans les organisations publiques et privées;
- responsables des petites et moyennes entreprises qui désirent améliorer l'efficacité compétitive de leur entreprise.

SCIENCES DE LA CONSOMMATION (CERT., MIN.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre aux étudiants et étudiantes d'apprendre les méthodes et les techniques de gestion, d'éducation et de communication appliquées aux divers domaines de la consommation;
- rendre les élèves capables d'interpréter les phénomènes psychologiques, socio-économiques et politiques qui affectent le comportement des consommateurs et consommatrices;
- amener les étudiants et étudiantes à être en mesure d'aider les consommateurs et consommatrices dans la gestion de leurs ressources financières tout autant que les organismes privés et publics dans l'optimisation de leur relation avec les consommateurs et les consommatrices.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

COMMERCE : INTERNATIONAL BUSINESS (MIN., MAJ.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- donner à l'étudiant ou à l'étudiante une formation générale en affaires, tout en lui permettant d'approfondir le domaine des affaires internationales;
- rendre apte à analyser non seulement les facteurs économiques clés du commerce mondial, mais aussi l'environnement culturel, social, politique et juridique qui sous-tend les décisions du monde international des affaires.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Université Concordia

DISTRIBUTION ET MARCHANDISAGE ALIMENTAIRES (MICROPROGRAMME) - Enseignement à distance

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir une vision globale du secteur de la distribution alimentaire;
- faire comprendre le rôle et l'importance des intermédiaires dans la commercialisation des denrées alimentaires;
- faire comprendre l'importance de la mise en place d'un service à la clientèle efficace et de relations de travail harmonieuses.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

Clientèle visée :

- les personnes qui, dans le cadre de leurs fonctions, doivent intervenir dans le processus de distribution alimentaire, soit le fournisseur, le grossiste, le détaillant, et pour ceux et celles qui veulent s'initier au

GESTION DES MAGASINS DE DÉTAIL EN ALIMENTATION (PROGRAMME COURT)

Ce programme court vise l'objectif suivant :

- améliorer les compétences des propriétaires, des gestionnaires et des gérants et gérantes de supermarché d'alimentation, qui sont de plus en plus confrontés aux exigences du marché, de la concurrence, de la nouvelle technologie et d'un nouveau contexte socio-démographique.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)
- Outaouais – Université du Québec à Hull (UQAH)

Clientèle visée :

- ce programme de formation a été développé par l'Association des détaillants en alimentation (ADA), en partenariat avec l'École de la gestion de l'UQAM et il s'adresse aux propriétaires, gestionnaires et gérants ainsi qu'à la relève des magasins de détail en alimentation.

Unités : 18

Pour plus d'information, communiquez avec l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADAQ) ou avec l'Université du Québec, à Montréal et à Hull.

PROGRAMME INTENSIF DE MARKETING (PROGRAMME COURT)

Axé sur les décisions marketing stratégiques et tactiques des entreprises et sur leur implantation, ce programme vise l'objectif suivant :

- familiariser les participants et participantes avec les outils techniques, approches et concepts les plus importants du marketing contemporain.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales (HEC)

Unités : 3,9 UEC

PROGRAMME INTENSIF DE VENTE ET DE MARKETING (PROGRAMME COURT)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- connaître les diverses facettes de la vente et des outils de marketing personnalisé et comprendre les interrelations;
- se familiariser avec les concepts, approches, techniques et outils les plus importants et les plus utiles de la vente contemporaine et du marketing personnalisé;
- apprendre les grandes lignes de ce qui doit être fait et comment le faire pour avoir du succès en vente et en marketing personnalisé;
- améliorer la capacité d'analyse et de prise de décision des participants et participantes dans un tel contexte.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École des Hautes Études Commerciales (HEC)

Unités : 3,9 UEC

CLUB EXPORT AGRO-ALIMENTAIRE DU QUÉBEC

Description de l'organisme

Fondé en 1990 par l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec (AMPAQ), le Club export agro-alimentaire du Québec regroupe plus de 300 membres, parmi lesquels on compte des entreprises de l'industrie agroalimentaire et des services en négoce international. Il constitue un forum exclusif et privilégié d'information, de concertation et d'action visant à maximiser le bilan-exportation et la compétitivité de ses membres.

Description de la formation

Le Club export agro-alimentaire du Québec offre le programme *Tremplin États-Unis*. Ce programme, spécialement conçu pour le secteur agroalimentaire, s'adresse plus particulièrement aux entreprises désireuses d'acquérir les notions de base nécessaires à la réussite de leur exportation. Il propose une démarche en trois parties :

- huit ateliers spécialisés couvrant tous les aspects de l'exportation et du marketing des produits agroalimentaires;
- une consultation en entreprise avec un expert-conseil ou une experte-conseil, après chaque atelier;
- une mission commerciale aux États-Unis en vue d'y exposer ou d'explorer le marché.

Durée : Cette formation s'étale sur sept mois.

Pour plus d'information, communiquez avec le Club export agro-alimentaire du Québec.

INSTITUT DU COMMERCE ÉLECTRONIQUE

Description de l'organisme

L'Institut du commerce électronique est une corporation à but non lucratif créée en 1990 par la Chambre de commerce du Montréal métropolitain. Il a pour mission de promouvoir, de favoriser et d'accélérer l'échange de données informatisées (EDI) et l'utilisation des technologies du commerce électronique (CE) au sein des entreprises.

Description de la formation

En plus d'offrir une formation sur mesure à une clientèle particulière, l'Institut du commerce électronique propose un programme de huit cours donnant accès à une certification professionnelle en affaires électroniques en ligne. Voici la liste des cours offerts dans le cadre de cette certification :

- **Aspects légaux dans un contexte de mondialisation**

  On vise, dans ce cours, à reconnaître les implications légales et économiques des affaires électroniques et de la mondialisation des marchés pour l'entreprise. On y apprend : à évaluer les enjeux de la mondialisation des marchés pour les entreprises; à synthétiser les enjeux de la mondialisation des marchés pour les entreprises; à définir la notion de droit; à expliquer les différentes lois relatives aux affaires électroniques; à identifier le contexte juridique des affaires électroniques; à être conscient des implications juridiques des affaires électroniques.

- **Conception d'un site Web ergonomique**

  On amène le participant à comprendre les différents outils permettant l'implantation d'un site Web efficace en fonction de la clientèle cible. Cette formation devra répondre aux questions suivantes : Quels sites construire en fonction de la clientèle cible ?; Quels sont les caractéristiques des bons sites Web ?; Comment promouvoir un site Web ?

- **Cybermarketing**

  On familiarise le participant aux nouvelles possibilités qu'offre le marketing à l'ère du commerce électronique. Il prendra conscience des sujets de base tels que les comportements des consommateurs, le commerce de détail électronique, la publicité sur le Web et les modèles d'organisation. Ces notions seront par la suite intégrées par le participant pour qu'il soit ensuite en mesure de faire l'analyse des principales stratégies de marketing que permet le commerce électronique.

- **Intelligence d'affaires et gestion de la relation**

  On vise à définir les différentes tendances de l'intelligence d'affaires, en plus d'être en mesure d'utiliser les différents outils disponibles pour la veille technologique. La formation permettra aussi d'identifier les applications possibles de la veille du marketing direct. Entre autres, elle permettra : d'analyser les tendances en intelligence d'affaires; d'utiliser les outils relatifs au domaine de l'intelligence d'affaires; de différencier les concepts de veille stratégique, d'intelligence d'affaires et de *Data Mining*; d'identifier les applications majeures de l'intelligence d'affaires au marketing direct; d'être convaincu de l'utilité de l'intelligence d'affaires en entreprise; d'être conscient du niveau d'implication que demande l'intelligence d'affaires.

- **La logistique d'approvisionnement et les solutions d'affaires intégrées**

  Un survol des nouveaux défis de la logistique d'approvisionnement, de l'intégration logistique des processus d'affaires ainsi que des solutions permettant de relever ces défis sera effectué par le participant. Il sera également en mesure d'aborder des sujets tels que la coordination des canaux de distribution et de la chaîne d'approvisionnement.

- **Les fonctions d'affaires électroniques**

  On apprendra les applications concrètes des affaires électroniques selon différents secteurs d'activités, ainsi que les caractéristiques s'y rattachant. Cette formation permet de faire une synthèse de l'ensemble des notions abordées tout au long de la certification. Elle répond également aux questions suivantes : Quelles sont les stratégies de commerce électronique selon les différents secteurs ?; Quelles sont les caractéristiques du service à la clientèle, de la mise en marché ?; Comment se compare la pénétration du CE selon les secteurs d'activité ?; Quel est le cheminement à adopter en matière de CE ?

- **Les stratégies d'affaires électroniques**

  La formation vise à doter le participant d'un réflexe stratégique par rapport à la planification de ses projets d'affaires électroniques. Il établira le lien entre l'évolution des marchés et les adaptations que devra subir l'entreprise pour y faire face. De plus, le participant sera en mesure de mettre en valeur certains outils d'analyse et certaines aptitudes permettant à l'entreprise ou à l'organisme de se différencier de la concurrence dans l'univers hautement compétitif d'Internet.

- **Technologies transactionnelles**

  Le participant sera amené : à cerner les différentes composantes nécessaires à la conception d'un catalogue électronique et de pages Web dynamiques; à identifier les outils de protection des données lors des transactions dans Internet et des systèmes d'information de l'entreprise.

Pour plus d'information, communiquez avec l'Institut du commerce électronique.

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE DU QUÉBEC (MIC)

Description de la formation

La Direction du développement des entreprises du ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec (MIC) offre différents ateliers, cours et séminaires en commerce international.

- **Comment négocier en Amérique latine (Mexique, Amérique centrale, Antilles, Amérique du Sud)**

  Ce séminaire vise à familiariser les entrepreneurs et les gestionnaires des secteurs privé et public avec la dimension culturelle des relations d'affaires à l'étranger. Il porte essentiellement sur les aptitudes à développer pour réussir une négociation d'affaires en Amérique latine. Il fournit aux participants et participantes des outils leur permettant de mieux réussir le contact avec des interlocuteurs étrangers et de contourner ainsi l'un des principaux obstacles à l'établissement de relations d'affaires solides et fructueuses.

  Clientèle visée : Les dirigeants et dirigeantes d'entreprises et d'organismes intéressés à transiger en Amérique latine.
  Durée : Une journée

- **Comment tirer le maximum d'un agent manufacturier ou d'une agente manufacturière**

  Ce séminaire passe en revue toutes les étapes de la mise en place et de la gestion d'une force de vente sur les marchés extérieurs. Le succès d'un réseau de vente à l'étranger repose sur la sélection systématique et rigoureuse de représentants ou représentantes des ventes, en l'occurrence les agents manufacturiers.

  Clientèle visée : Les dirigeants et dirigeantes d'entreprises
  Durée : Une journée

- **Exposer à une foire commerciale**

  Ce séminaire vise à aider les représentants et représentantes d'entreprises à tirer profit au maximum de leur participation, en tant qu'exposant, à une foire commerciale à l'étranger.

  Clientèle visée : Tous les représentants et représentantes d'entreprises qui participent ou qui ont l'intention de participer à des foires commerciales.
  Durée : Une journée

- **L'accueil dans les relations internationales**

  Observer et comprendre l'autre sont les bases d'une bonne méthode de persuasion. Cette approche a fait ses preuves en commerce international. On trouvera dans ce séminaire de l'information sur les techniques d'accueil et le comportement à adopter avec des clients de l'étranger. Il permet :

  - d'augmenter sa crédibilité en devenant un hôte rompu aux techniques élémentaires d'accueil;
  - de minimiser le choc culturel des clients ou visiteurs en leur montrant que l'on connaît leur mentalité;
  - de réussir des ententes avec des partenaires de culture différente.

  Clientèle visée : Les représentants et représentantes d'entreprises manufacturières et d'organismes de services, les responsables de gouvernements, de banques, d'universités, de bureaux de comptables, d'avocats et d'ingénieurs en génie-conseil.
  Durée : Une journée

- **La pratique du négoce international**

  Ce cours est conçu de façon à former des professionnels et professionnelles de l'import-export. Le programme couvre l'ensemble des opérations d'une transaction internationale, ainsi que le rôle précis de tous les intervenants et intervenantes à chacune des étapes. De plus, au terme de la session, les formateurs demeurent disponibles pour fournir des conseils pratiques et assurer un appui technique continu à toutes les personnes qui auront suivi le cours.

  Clientèle visée : Toute personne qui désire acquérir, maîtriser, puis utiliser à bon escient les principes qui régissent les transactions d'achat et de vente de biens à l'échelle internationale. Ce cours est aussi destiné à ceux et celles qui veulent approfondir la pratique du commerce international.
  Durée : 63 heures

- **Le transport international**

  Ce séminaire contribue à bâtir une bonne stratégie de transport et répond à des besoins de planification logistique. Durant ce séminaire d'une journée, on apprend :

  - à planifier et à gérer les activités de transport international;
  - à identifier les avantages du transport routier pour des expéditions vers les États-Unis;
  - à se servir du transport ferroviaire et maritime;
  - à se familiariser avec les coûts du transport international;
  - à identifier adéquatement les différentes options de transport qui sont offertes;
  - à assumer la responsabilité du transport des marchandises vers les marchés extérieurs.

  Clientèle visée : Le personnel responsable de la logistique du transport
  Durée : Une journée

- **Sélection d'un marché d'exportation**

  Les sujets abordés durant ce séminaire comprennent : la revue d'une démarche générale à l'exportation; le choix d'un marché en fonction des objectifs et des valeurs de l'entreprise; le choix des produits et des services à exporter; la détermination du marché cible.

  Clientèle visée : Les dirigeants et dirigeantes d'entreprises
  Durée : Une journée

- **Vendre aux acheteurs étrangers**

  Ce séminaire outille les dirigeants et les dirigeantes d'entreprises en vue de négocier avec des acheteurs étrangers. Les participants et participantes apprendront à adopter une approche structurée par rapport à la négociation de contrats de vente à l'exportation; ils comprendront davantage la culture et les attentes de l'acheteur étranger et finalement, ils découvriront comment mieux préparer les diverses composantes de leur stratégie de marketing, dont le facteur prix, et la façon de l'adapter afin d'augmenter les chances de réussite de la négociation.

  Durée : Une journée

- **Vendre aux grandes chaînes**

  L'arrivée massive au Québec de chaînes spécialisées étrangères et la concentration des groupements d'achats font que vendre à de grandes chaînes implique souvent des ventes à l'extérieur du Québec et même du Canada. Cet atelier vise à montrer aux entreprises québécoises comment se préparer pour répondre parfaitement aux attentes de ces chaînes et pouvoir s'intégrer à titre de fournisseur habituel à tous leurs points de vente au détail.

  Durée : 3,5 heures

  Pour plus d'information, communiquez avec la Direction du développement des entreprises et des affaires du MIC.

FORMATION EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

(production, développement et contrôle de la qualité)

Programmes et cours au secondaire

CUISINE ACTUALISÉE (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- utiliser de façon sécuritaire et hygiénique des appareils de nouvelles technologies;
- reconnaître et utiliser les produits bioalimentaires du Québec;
- confectionner des charcuteries de cuisine et des préparations d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers;
- confectionner et servir des menus de cuisine du marché, de cuisine régionale et des pâtisseries de restaurant.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi – CFP Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS de Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix – CFP de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de La Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS des Chic-Chocs – CFP C.-E.-Pouliot
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Laval – CS de Laval – École hôtelière de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – CS de Montréal – École des métiers du Tourisme de Montréal
- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Outaouais – CS au Cœur-des-Vallées – CFP Relais de la Lièvre
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – CS De La Jonquière – CFP Arvida

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP Cuisine d'établissement ou l'équivalent.

Durée : 525 heures

PÂTISSERIE DE RESTAURANT (ASP)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- atteindre l'excellence dans l'art de préparer les éléments dérivés des pâtisseries, des gâteaux de circonstance et des confiseries;
- innover dans la préparation des divers éléments de la pâtisserie, par l'originalité des plats et le goût du produit.

Lieux de formation (région – commission scolaire – établissement) :

- Abitibi-Témiscamingue – CS du Lac-Abitibi – CFP Lac-Abitibi
- Bas-Saint-Laurent – CS Kamouraska–Rivière-du-Loup – CFP Pavillon-de-L'Avenir
- Capitale-Nationale – CS de Charlevoix – CFP de Charlevoix
- Capitale-Nationale – CS de la Capitale – Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
- Capitale-Nationale – CS des Premières-Seigneuries – CFP Fierbourg
- Centre-du-Québec – CS des Chênes – Centre Marie-Rivier
- Chaudière-Appalaches – CS de la Côte-du-Sud – CFP L'Envolée de Montmagny
- Estrie – CS de la Région-de-Sherbrooke – Pavillon de l'alimentation et du tourisme
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – CS des Chic-Chocs – CFP C.-E.-Pouliot
- Lanaudière – CS des Samares – CFP de l'Argile
- Laurentides – CS des Laurentides – École hôtelière des Laurentides
- Laval – CS de Laval – École hôtelière de Laval
- Mauricie – CS du Chemin-du-Roy – CFP Bel Avenir
- Montérégie – CS Marie-Victorin – CFP Jacques-Rousseau
- Montréal – CS de la Pointe-de-l'Île – CFP Calixa-Lavallée
- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie

Clientèle visée :

- les personnes qui ont complété le DEP Cuisine d'établissement ou l'équivalent.

Durée : 450 heures

À LA DÉCOUVERTE DES FROMAGES (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les voies technologiques de fabrication, la texture, le mode d'affinage et la composition des fromages;
- caractériser quelques fromages en dégustation;
- départager les mythes et les réalités concernant le lait cru.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes désirant connaître les fromages pour apprécier leur diversité, leur spécificité et leur qualité.

Durée : 6 heures

APPERTISATION ET SERTISSAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- permettre au personnel concerné d'obtenir un certificat de compétence dans le domaine;
- transmettre les connaissances fondamentales en matière de stérilisation des produits pour assurer la sécurité alimentaire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes directement concernées par le traitement thermique des aliments, c'est-à-dire les opérateurs, opératrices, superviseurs, superviseures d'autoclaves, techniciens, techniciennes, superviseurs, superviseures de laboratoire, les contremaîtres, contremaîtresses de production et les services d'inspection.

Durée : 35 heures

APPLICATION DE TECHNIQUES DE MICROBIOLOGIE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- identifier les principes applicables aux procédures d'analyse microbiologique des aliments;
- reconnaître les règles à suivre pour diverses techniques d'analyse;
- appliquer des méthodes officielles d'analyse de laboratoire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les techniciens et les techniciennes de laboratoire de microbiologie, de même que les personnes associées à l'implantation ou au suivi du programme HACCP.

Unités : 2,1 UEC

Durée : 21 heures

CHIMIE DE BASE APPLIQUÉE AUX ALIMENTS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- apprendre les principaux constituants alimentaires, les unités de concentration, les propriétés et structures des aliments;
- découvrir les principales réactions de dégradation (rancidité, oxydation, dénaturation, hydrolyse);
- apprendre à utiliser un pH-mètre;
- caractériser des constituants alimentaires (protéines, gras, sucres).

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Supervision de la production et de la qualité dans l'industrie bioalimentaire* offert conjointement par l'ITA de Saint-Hyacinthe et le Cégep de Maisonneuve.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes liées à la production (opération, supervision, qualité) n'ayant pas de notions de base en chimie appliquée aux aliments.

Durée : 15 heures

CONTRÔLE DE FABRICATION LACTIQUE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- distinguer la fermentation lactique des autres types de fermentation;
- définir les conditions optimales de la fermentation lactique;
- caractériser les ferments lactiques;
- identifier les points de contrôle de la fermentation lactique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes qui travaillent (opération, supervision, qualité) à la transformation du lait en produits fermentés.

Durée : 15 heures

CONTRÔLE DE LA FABRICATION ARTISANALE DE FROMAGE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les techniques de transformation;
- comprendre les principes de la gestion de l'innocuité du contrôle de la qualité des fromages;
- distinguer trois types de fabrication de fromage.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant un projet de transformation artisanale du lait ou en voie d'obtenir leur permis.

Unités : 5,1 UEC

Durée : 51 heures

CONTRÔLE DES SYSTÈMES À MEMBRANES FILTRANTES APPLIQUÉES AUX PRODUITS LAITIERS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les types de membranes, leurs propriétés et leurs applications industrielles;
- contrôler les points critiques lors du traitement des produits et coproduits laitiers sur membranes filtrantes.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Fabrication de produits laitiers* et de l'AEC *Supervision de la production et de la qualité dans l'industrie bioalimentaire*.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant complété les cours du tronc commun de l'AEC *Fabrication de produits laitiers* ou ayant une formation jugée équivalente.

Durée : 45 heures

CONTRÔLE DU PROCÉDÉ DE FERMENTATION ALCOOLIQUE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- identifier les points critiques aux différentes étapes des procédés;
- adopter de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité;
- identifier les problèmes potentiels et les éléments de solution;
- effectuer des analyses pour contrôler la qualité des produits.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant une expérience dans la fabrication de boissons alcooliques ou celles ayant suivi le cours *Production artisanale de boissons alcooliques* et qui désirent parfaire leurs connaissances.

Durée : 28 heures

ÉLABORATION D'UN PLAN HACCP (AF)

Ce cours vise l'objectif suivant :

- utiliser les outils nécessaires à l'élaboration d'un plan HACCP.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les consultants et les consultantes ou les personnes désignées pour faire partie d'une équipe d'élaboration ou d'implantation d'un plan HACCP.

Durée : 21 heures

ÉLABORATION DE PROCÉDURES HACCP EN LAVAGE ET ASSAINISSEMENT (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- identifier les paramètres à considérer pour l'élaboration d'une procédure HACCP en lavage et assainissement;
- évaluer les procédures de lavage et d'assainissement.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les contremaîtres et les contremaîtresses ou les responsables des procédures en lavage et assainissement; les représentants et les représentantes de produits sanitaires; le personnel associé à la mise en œuvre du programme HACCP.

Unités : 1,4 UEC

Durée : 14 heures

FABRICATION ARTISANALE DE PRODUITS À BASE DE POMMES ET DE PETITS FRUITS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- contrôler la qualité des produits transformés;
- appliquer différents procédés de transformation artisanale;
- appliquer une méthode de développement d'un produit.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les producteurs et productrices agricoles désirant transformer leurs produits de façon artisanale.

Durée : 56 heures

FABRICATION DE FROMAGES DE TYPE PRÉSURE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les principes de fabrication des fromages de type présure;
- apprendre à effectuer le suivi d'une fabrication;
- résoudre les problèmes les plus fréquents.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Fabrication de produits laitiers*.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant complété les cours du tronc commun de l'AEC *Fabrication de produits laitiers* ou ayant une formation jugée équivalente.

Durée : 45 heures

FABRICATION DU BEURRE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les principes de fabrication du beurre;
- effectuer le suivi d'une fabrication;
- résoudre les problèmes les plus fréquents.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Fabrication de produits laitiers*.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant complété les cours du tronc commun de l'AEC *Fabrication de produits laitiers* ou ayant une formation jugée équivalente.

Durée : 45 heures

FORMATION HACCP CERTIFIÉE FDA (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- appliquer une démarche scientifique dans l'analyse des risques en s'appuyant sur les données de l'entreprise;
- développer et valider des plans HACCP sur mesure.

N.B. : Cette formation est dispensée selon les spécifications de la FDA (*Food and Drug Administration*) en utilisant le protocole de formation HACCP développé par l'AFDO (*Association of Food and Drug Officials*) et la *Seafood HACCP Alliance*. Au terme de la formation, les participants et les participantes reçoivent un certificat de la FDA.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les responsables HACCP dans les entreprises; les consultants, consultantes, inspecteurs, inspectrices ou auditeurs, auditrices désirant consolider leur connaissance du HACCP et se familiariser avec l'approche validation.

GESTION DE LA QUALITÉ (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- s'initier aux techniques de contrôle de gestion de la qualité d'un système opérationnel d'une entreprise de biens ou de services;
- se familiariser avec la notion de qualité, les causes et les conséquences de la non-qualité, l'amélioration continue de la qualité, la mise en place d'une structure de contrôle, la planification de la qualité et le choix de la norme.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Toutes les régions – Cégep@distance

Unités : 2

JUGEMENT DES ODEURS DU LAIT CRU (AF)

Ce cours vise l'objectif suivant :

- identifier les mauvaises odeurs et leurs causes.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes responsables de la réception du lait à l'usine; les ramasseurs et les ramasseuses de lait cru.

Durée : 7 heures

MICROBIOLOGIE DE BASE APPLIQUÉE AUX ALIMENTS (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- différencier les principaux micro-organismes rencontrés dans l'industrie alimentaire (coliformes, salmonelles, bactéries lactiques, levures);
- connaître la morphologie (formes et structures);
- connaître la physiologie (besoins de croissance);
- maîtriser les notions relatives aux micro-organismes nuisibles, dangereux et utiles.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Supervision de la production et de la qualité dans l'industrie bioalimentaire* offerte conjointement par l'ITA de Saint-Hyacinthe et le Cégep de Maisonneuve.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- le personnel de supervision n'ayant pas de notions de base en microbiologie appliquée aux aliments.

Durée : 15 heures

MISE EN ŒUVRE DES PROGRAMMES PRÉALABLES AU HACCP (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- effectuer, selon les exigences du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), la mise en place des six programmes préalables (locaux, transport et entreposage, équipement, personnel, assainissement et lutte contre la vermine, retraits);
- connaître les critères à respecter pour chacun des programmes préalables;
- prendre connaissance de la documentation nécessaire;
- rédiger des procédures;
- établir des points de contrôle;
- effectuer des activités de surveillance, de rectification et de vérification;
- entreprendre des actions correctives;
- tenir des dossiers;
- poser un diagnostic sur ses acquis relatifs au système HACCP;
- élaborer un plan d'action typique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes appelées à élaborer un système HACCP ou à participer activement à sa gestion.

Unités : 1,4 UEC

Durée : 14 heures

NOTIONS DE BASE ET ANALYSES DANS LA FABRICATION DE LA BIÈRE (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- se familiariser avec les différentes étapes de la fabrication de la bière;
- identifier les points qui ont un impact sur la qualité du produit;
- effectuer des analyses pour contrôler la qualité du produit.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes désirant parfaire leurs connaissances du procédé de fabrication de la bière.

Durée : 24 heures

PASTEURISATION DES PRODUITS LAITIERS I (AF)

Ce cours vise l'objectif suivant :

- distinguer les exigences légales des contraintes de production dans un système de pasteurisation de produits laitiers.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Fabrication de produits laitiers*.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les opérateurs et les opératrices de pasteurisateur; les contremaîtres et les contremaîtresses; les ingénieurs et les ingénieures d'usine; le personnel de contrôle et les responsables de l'assurance de la qualité dans les usines laitières.

Durée : 21 heures

PASTEURISATION DES PRODUITS LAITIERS II (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- reconnaître les exigences d'opération et d'installation d'un pasteurisateur HTST;
- appliquer les tests de vérification des instruments et contrôles associés aux équipements de pasteurisation;
- identifier les risques de contamination du lait pasteurisé par le lait cru à partir d'une étude de plan.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Fabrication de produits laitiers*.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes ayant suivi le cours « Pasteurisation des produits laitiers I »

Durée : 14 heures

PRINCIPES DE BASE DU FONCTIONNEMENT DES POMPES ET DES VALVES (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les types de valves et de pompes;
- apprendre les notions de base liées au fonctionnement des pompes et des valves : pression, conversion, test de pompes, critères de sélection, interprétation des critères de conception des pompes et des valves.

N.B. : Ce cours fait partie de l'AEC *Supervision de la production et de la qualité dans l'industrie bioalimentaire* offerte conjointement par l'ITA de Saint-Hyacinthe et le Cégep de Maisonneuve.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- le personnel de supervision des usines alimentaires (production, qualité, maintenance)

Durée : 15 heures

PRINCIPES GÉNÉRAUX DU HACCP (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- situer l'importance du système HACCP dans la saine gestion d'une entreprise alimentaire;
- distinguer les éléments essentiels du HACCP et du PASA.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes désirant se familiariser au sytème HACCP.

Unité : 0,6 UEC

Durée : 6 heures

PRODUCTION ARTISANALE DE BOISSONS ALCOOLIQUES (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- réaliser certains contrôles chimiques nécessaires à la fermentation;
- réaliser l'évaluation organoleptique;
- se familiariser avec les bases scientifiques et les techniques relatives à la transformation du moût en boissons alcooliques;
- décrire l'équipement nécessaire à la production.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes désirant s'initier à la production artisanale de boissons alcooliques, les employés et employées d'entreprises de transformation artisanale de boissons alcooliques.

Durée : 30 heures

PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS À LA FERME (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- se familiariser avec les concepts qui sont à la base du *Programme de salubrité des aliments à la ferme* (PCSAF) développé au Canada;
- connaître les principes de base du système HACCP et du PASA;
- adapter le système HACCP et le PASA aux fermes;
- connaître les mécanismes de reconnaissance des fermes.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes associées à l'implantation ou au suivi des programmes de salubrité à la ferme basés sur le système HACCP.

Unités : 1,4 UEC
Unités : 1,4 UEC

Durée : 14 heures

RAMASSAGE DU LAIT EN VRAC (AF)

Ce cours vise les objectifs suivants :

- connaître les lois et les règlements qui régissent le ramassage du lait en vrac;
- comprendre le rôle et les responsabilités de l'expert-ramasseur et de l'experte-ramasseuse dans la chaîne de qualité des produits laitiers;
- connaître la technique de ramassage;
- évaluer la quantité et la qualité du lait cru à la ferme;
- reconnaître la senteur du lait cru;
- prendre des données sur l'ordinateur PSION.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- les personnes désirant obtenir leur permis d'expert-ramasseur ou d'experte-ramasseuse pour assurer le transport du lait cru des fermes vers les usines laitières.

Durée : 28 heures

RÉGLEMENTATIONS CANADIENNES ET AMÉRICAINES CONCERNANT LES TRAITEMENTS UHT (AF)

Ce cours vise l'objectif suivant :

- comparer les principaux règlements canadiens et américains sur les produits traités par UHT.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Clientèle visée :

- le personnel responsable de l'inspection des systèmes; les techniciens et techniciennes d'usine ou de firmes responsables du contrôle des systèmes; les contremaîtres et contremaîtresses, le personnel du contrôle et de l'assurance-qualité dans les usines laitières.

Durée : 21 heures

BIOTECHNOLOGIE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre aux personnes des techniques de laboratoire médical, de chimie et de l'environnement d'approfondir leurs connaissances dans le domaine des biotechnologies;
- rendre ces personnes capables de prélever des échantillons, de manipuler correctement les matières dangereuses, d'utiliser des techniques spécialisées en biologie, en chimie et en microbiologie, d'assurer la gestion d'un laboratoire, de réaliser des analyses en toxicologie, en environnement et en génie génétique; de participer à la mise au point de produits biotechnologiques, en plus de juger d'un point de vue éthique ou légal les actions entreprises.

Lieu de formation :

- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : 795 heures

CENTRE DE PRODUCTION DES PLATS CUISINÉS – Produits marins (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- gérer un centre de production de plats cuisinés à base de produits marins;
- participer à l'élaboration de nouveaux produits et à leur mise en production à l'échelle industrielle;
- participer à l'adaptation ou à l'innovation dans le domaine technologique.

Lieu de formation :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Grande-Rivière)

Durée : 840 heures

CHIMIE-BIOLOGIE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des personnes capables de travailler en biotechnologie et en analyse et contrôle de qualité biologique, biochimique et chimique;
- procurer aux diplômés et diplômées, par le volet biotechnologique, les connaissances techniques en biologie appliquée, biologie moléculaire, génie génétique, immunologie et microbiologie leur permettant de seconder les professionnels (biologistes, biochimistes, chimistes, ingénieurs, ingénieures et microbiologistes) dans leurs travaux en recherche et développement;
- procurer, par le volet analyse et contrôle de qualité, des connaissances techniques diversifiées en chimie organique, chimie des solutions, biochimie et microbiologie permettant aux personnes d'assister les professionnels dans l'analyse et le contrôle biologique, biochimique et chimique de divers produits de consommation, de recherche ou des deux.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep d'Ahuntsic

Durée : 1 065 heures

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- assurer une formation théorique et pratique de niveau technique rendant le diplômé ou la diplômée apte à participer à l'élaboration et (ou) à l'application d'un programme de contrôle de la qualité dans une usine de transformation des produits de la pêche et à réaliser certaines tâches qui en découlent.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Grande-Rivière)

Durée : 435 heures

CONTRÔLE ET PLANIFICATION DE LA PRODUCTION MANUFACTURIÈRE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- utiliser les principaux logiciels de gestion de production;
- appliquer l'approche conventionnelle de gestion du flux des stocks;
- appliquer l'approche « juste-à-temps » de gestion du flux des stocks;
- interpréter des résultats statistiques relatifs à la production;
- assurer la qualité d'une production courante;
- établir la logistique d'une production;
- planifier l'application d'un programme d'entretien;
- analyser les données comptables et financières nécessaires à la gestion de la production;
- valider un plan de production.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep Beauce-Appalaches

Durée : 1 050 heures

CUISINE MANAGÉRIALE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- développer les compétences et les connaissances des personnes pour intégrer et appliquer les différentes notions culinaires et les divers principes managériaux et technologiques en vigueur dans les services alimentaires et la restauration.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Collège LaSalle

Durée : 900 heures

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS DES TERROIRS DU QUÉBEC (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer les compétences relatives au démarrage et à la gestion d'une entreprise agrotouristique ou de la transformation de produits de terroirs québécois;
- développer les compétences relatives au renforcement d'une pratique professionnelle en agrotourisme ou en transformation de produits des terroirs québécois;
- initier les élèves à la réalité touristique et à la transformation des produits des terroirs québécois;
- développer chez les élèves une vision globale de la réalité régionale;
- intégrer le potentiel touristique du monde rural à l'offre touristique glooale;
- développer chez les élèves une approche innovatrice en relation avec le potentiel régional;
- développer les compétences nécessaires pour communiquer de façon professionnelle dans l'exécution des tâches rattachées à l'exploitation d'une entreprise.

Lieu de formation (région - établissement) :

- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de St-Félicien

Durée : 1 185 heures

DÉVELOPPEMENT D'UNE ENTREPRISE DE TRANSFORMATION DE PRODUITS BIOALIMENTAIRES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer chez la personne des habiletés liées aux capacités entrepreneuriales comprenant, entre autres, l'analyse du marché, l'élaboration du plan d'affaires, la production de budgets et la gestion d'entreprise;
- favoriser le développement des connaissances et des habiletés nécessaires pour développer un produit bioalimentaire et le commercialiser;
- favoriser le développement des habiletés nécessaires à l'organisation et à la planification de son travail.

Lieu de formation (région - établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière

Durée : 675 heures

FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre de réaliser correctement, et avec des performances acceptables, les tâches et activités associées à la fonction de fabricant ou de fabricante de produits laitiers;
- favoriser l'acquisition de connaissances et le développement d'habiletés intellectuelles permettant de comprendre les principes des différentes transformations laitières ainsi que le développement d'habiletés communes à l'utilisation des différents équipements de l'industrie laitière;
- faire connaître le contexte particulier de ce secteur d'activité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Durée : 435 heures

GESTION D'UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE HAUT DE GAMME (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre la personne compétente dans la gestion d'une cuisine haut de gamme, tout en s'appuyant sur une spécialisation professionnelle en cuisine évolutive pour hôtels et restaurants;
- développer les compétences relatives à l'intégration et à l'application de notions ou de principes managériaux dans la gestion d'une production à caractère artisanal, typique d'un restaurant haut de gamme.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Durée : 285 heures

GESTION INTÉGRALE DE LA QUALITÉ (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- outiller les élèves, sur les plans conceptuel et technique, de façon à leur permettre de participer activement et efficacement à la gestion intégrale de la qualité au sein de l'entreprise;
- former les personnes de façon à ce qu'elles deviennent capables de promouvoir la qualité auprès de leurs collègues de travail;
- améliorer les compétences professionnelles des élèves et contribuer ainsi à améliorer leurs chances d'emploi ou de promotion.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska

Durée : 1 095 heures

PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES ORGANISATIONS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- familiariser les participants et participantes avec la problématique d'ensemble de la protection environnementale et de la performance environnementale des organisations, avec les principales lois et les principaux règlements dont les organisations doivent tenir compte, avec les principales familles de techniques et de procédés utilisés pour protéger l'environnement et favoriser le développement durable;
- développer les compétences de base dans les domaines des méthodes d'évaluation de la performance environnementale, des méthodes de conception, d'implantation et de contrôle interne d'un système de gestion de l'environnement;
- développer des méthodes de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep de Rosemont

Durée : 1 110 heures

SUPERVISION DE LA PRODUCTION ET DE LA QUALITÉ DANS L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- développer une solide formation en contrôle de la qualité des procédés de fabrication (ISO, HACCP), en gestion des ressources humaines et en gestion.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe
- Montréal – Cégep de Maisonneuve

Durée : de 450 à 465 heures

SUPERVISION DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- assurer une formation théorique et pratique rendant l'élève apte à superviser les activités de transformation dans une usine de produits de la pêche en tenant compte de l'importance, de la productivité et de la qualité des produits.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine – Cégep de la Gaspésie et des Îles (Campus de Grande-Rivière)

Durée : de 400 à 465 heures

SUPERVISION EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des personnes capables de superviser les activités de transformation alimentaire dans un contexte de travail d'équipe, dans le respect des normes de qualité propres à cette industrie (HACCP) et dans un environnement où la technologie des procédés de production est en constante progression;
- développer les compétences des personnes en gestion de la production, en assurance-qualité et en automatisation.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon

Durée : 765 heures

TECHNIQUES DE PROCÉDÉS BIO-INDUSTRIELS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des techniciens et techniciennes en procédés industriels biotechnologiques dans les domaines de la santé, de l'agroalimentaire, de la foresterie et de l'environnement;
- apprendre à gérer des bioprocédés efficaces afin d'optimiser la production et le traitement;
- développer l'expertise associée aux différents aspects d'une production efficace d'une unité de production;
- apprendre à manier tous les équipements de façon efficace et sécuritaire.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep John Abbott

Durée : 1 005 heures

TECHNIQUES DE PROCÉDÉS CHIMIQUES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- acquérir un niveau de compétence technique et une formation de base liée à l'exploitation des procédés utilisant des produits chimiques. Les compétences seront développées dans les champs suivants : santé et sécurité, chimie industrielle, mécanique appliquée et équipements mécaniques, électricité appliquée et instruments, analyse des procédés, contrôle des équipements et procédés.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep de Maisonneuve

Durée : 1 785 heures

TECHNIQUES DE PROCÉDÉS RELIÉS À L'ENVIRONNEMENT (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- compléter et enrichir la formation de personnes ayant déjà acquis une solide formation de base dans le domaine des techniques physiques;
- rendre ces personnes plus polyvalentes et, par le fait même, accroître leurs chances de trouver un emploi soit dans un domaine où l'on fera principalement appel à leur formation de base, mais pour lequel la formation en environnement constituera un atout supplémentaire important, soit dans le domaine de l'industrie de protection de l'environnement (IPE) proprement dite, qui est en elle-même très diversifiée et fait appel à une gamme variée de formations de base;
- répondre à des besoins de formation technique en environnement, plus particulièrement pour les tâches dites « d'opérations » exécutées sur le terrain ou liées à la mise en œuvre d'un procédé de traitement.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep de Maisonneuve

Durée : 630 heures

TECHNIQUES DE PRODUCTION MANUFACTURIÈRE (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former une généraliste polyvalente ou un généraliste polyvalent habile à prendre en charge soit un département de production, soit une unité cellulaire de production, soit un ensemble de postes de travail, et à intervenir tant en gestion et en organisation que sur le plan technique;
- mettre l'accent, dans une perspective systémique, sur l'acquisition d'une grande culture technique, technologique et industrielle ainsi que sur le développement de compétences humaines;
- favoriser l'intégration à la vie professionnelle, l'évaluation et l'approfondissement des savoirs professionnels ainsi que la mobilité de la technicienne ou du technicien à la production;
- rendre la personne apte à exécuter correctement les tâches relatives aux fonctions suivantes : animation et gestion d'une équipe de travail; participation à la planification et à l'organisation des opérations de production; participation à l'implantation de procédés, de techniques, d'équipements et de technologies.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montréal – Cégep André-Laurendeau

Durée : de 690 à 1 950 heures selon l'établissement

TECHNOLOGIE (TECHNIQUES) DU GÉNIE INDUSTRIEL (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer chez l'élève des connaissances théoriques et pratiques des différentes techniques d'organisation et de gestion de la production en vue d'améliorer la productivité, l'efficacité et l'efficience d'une industrie petite ou moyenne, tant manufacturière que de service;
- rendre l'élève capable d'élaborer des solutions de rechange et d'implanter des solutions concernant les difficultés actuelles des entreprises : réduction des délais de livraison, gestion de la qualité, réduction des coûts de fabrication et établissement de système de prix de revient.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Capitale-Nationale – Cégep de Limoilou (Campus Québec)
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – Cégep de Victoriaville
- Chaudière-Appalaches – Cégep de Lévis-Lauzon
- Mauricie – Cégep de Trois-Rivières
- Montérégie – Cégep de Valleyfield

Durée : de 480 à 1 425 heures selon l'établissement

TRANSFORMATION DES ALIMENTS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former une main-d'œuvre spécialisée affectée à la fabrication de produits alimentaires d'une part;
- perfectionner les entrepreneurs potentiels qui souhaitent développer un projet dans ce créneau à l'échelle artisanale.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Lanaudière – Cégep régional de Lanaudière à Joliette
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : 540 heures

BIOTECHNOLOGIE (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- actualiser, approfondir et élargir les connaissances théoriques et pratiques des personnes, leur permettant ainsi d'augmenter leur employabilité;
- rendre la personne capable de présenter les fondements chimiques et biologiques des organismes vivants, distinguer les microorganismes, leurs cycles de vie et leurs effets, comprendre le code génétique, connaître les bioprocédés, distinguer les techniques du génie génétique, délimiter le domaine de l'immunologie, déterminer la biotechnologie appliquée à l'environnement, reconnaître l'importance de la pharmacologie, appliquer les techniques de la biologie moléculaire et du génie génétique, de l'immunologie et des bioprocédés, utiliser les techniques de cultures cellulaires.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

GESTION ET ASSURANCE DE LA QUALITÉ (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- former des responsables de gestion et d'assurance de la qualité dans des organisations productrices de biens ou de services;
- donner aux personnes la formation de base nécessaire pour implanter et diriger un système de gestion et d'assurance de la qualité dans une organisation;
- rendre les personnes aptes à participer à la rédaction de manuels et de procédures d'assurance de qualité, à leur mise en application et à la tenue de dossiers de la qualité;
- développer chez les personnes des aptitudes en relations humaines et en gestion.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – École de technologie supérieure (ETS)

PRODUCTION INDUSTRIELLE – Orientation « Production agroalimentaire » (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- utiliser les technologies nouvelles en plus des méthodes et techniques classiques de gestion de la production dans le cadre d'études, de projets ou de toute autre activité de production;
- fournir un savoir-faire technique dans la solution de problèmes de production;

- respecter les objectifs établis dans la gestion des activités de production;
- utiliser les nouvelles technologies et les méthodes classiques de conception, d'optimisation et de gestion des systèmes de production manufacturière ou de transformation agroalimentaire;
- planifier, organiser, diriger et contrôler des opérations relatives à la production;
- préparer et mettre en place un système d'assurance de la qualité selon les normes ISO 9000 ou les exigences du système HACCP;
- participer à l'amélioration continue de la qualité et de la productivité;
- agir comme personne-ressource en méthodes et pratiques de la production industrielle;
- assumer des responsabilités professionnelles ou administratives dans des fonctions de supervision ou de soutien.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – École de technologie supérieure (ETS)

Clientèle visée :

- les personnes qui, au sein d'entreprises ou d'organismes privés ou publics, occupent ou visent à occuper des fonctions de direction dans le domaine de la production, ainsi que celles qui travaillent déjà dans ce domaine (techniciens, ingénieurs, superviseurs).

SCIENCES ET QUALITÉ DES ALIMENTS (CERT.)

- Enseignement à distance

Ce programme vise les objectifs suivants :

- consolider chez les étudiants et étudiantes les acquis de base reliés aux principes fondamentaux des sciences et de la technologie alimentaire;
- approfondir ses connaissances dans le domaine de l'alimentation;
- faire prendre conscience aux étudiants et étudiantes de la portée des gestes professionnels posés durant la manipulation et la transformation des aliments;
- accroître le sentiment de responsabilité par rapport à la santé publique;
- améliorer les capacités de communication des étudiants et étudiantes;
- acquérir les outils pour structurer leurs interventions professionnelles.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

Clientèle visée :

- les professionnels et professionnelles qui travaillent dans le domaine alimentaire, notamment dans les secteurs de l'inspection et du contrôle de la qualité;
- les personnes travaillant en production industrielle et en transformation y trouveront aussi un grand intérêt, puisqu'elles sont plus conscientes des conséquences de leurs interventions sur la qualité des produits finis.

ALIMENTATION ET NUTRITION (MICROPROGRAMME)

– Enseignement à distance

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir les connaissances de base sur les principaux nutriments nécessaires à l'organisme humain;
- faire acquérir des connaissances de base sur la nature, la composition et l'utilisation des aliments;
- faire acquérir des connaissances sur les besoins multifonctionnels de l'homme aux divers âges et dans divers états physiologiques.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

PRODUITS ALIMENTAIRES ET NOUVEAUX ALIMENTS (MICROPROGRAMME)

– Enseignement à distance

Ce programme vise les objectifs suivants :

- faire acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire;
- faire acquérir les notions de base sur la fonctionnalité des constituants alimentaires;
- sensibiliser aux nouvelles tendances dans le domaine de la transformation des aliments.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

QUALITÉ ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS (MICROPROGRAMME)
- Enseignement à distance

Ce programme vise l'objectif suivant :

- faire acquérir un contenu minimal afin que les personnes soient fonctionnelles dans le secteur de la transformation des aliments tout en leur assurant un minimum de connaissance en salubrité et sécurité des produits transformés.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Université Laval

CENTRE PATRONAL DE L'ENVIRONNEMENT DU QUÉBEC (CPEQ)

Description de l'organisme

Créé à l'instigation du Conseil du patronat du Québec en 1993, le Centre patronal de l'environnement du Québec (CPEQ) a pour mission de promouvoir, auprès des différents publics, les intérêts des entreprises en matière environnementale.

Description de la formation

- **Formation de base en environnement**

  Cette formation fournit les connaissances nécessaires pour adapter sa gestion à la réglementation environnementale, aux défis associés au développement durable ainsi qu'aux nouvelles exigences de la concurrence. Son contenu est régulièrement mis à jour afin de refléter les plus récentes informations et tendances en environnement. Ce cours comporte deux modules :

  Module 1 : Cadre législatif et réglementaire de l'environnement au Québec;
  Module 2 : Systèmes de gestion environnementale audit de conformité environnementale, prévention de la pollution et gestion des risques.

  Clientèle visée : Les cadres et les gestionnaires qui n'ont pas nécessairement reçu une formation spécialisée en environnement, mais qui assument des responsabilités ou manifestent un intérêt particulier pour ce domaine.

  Durée : Chaque module dure une journée et est présenté à une fréquence régulière dans l'année.

CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC

Description de l'organisme

Le Centre patronal de santé et sécurité du travail du Québec, fondé par le Conseil du patronat du Québec, a pour mission d'aider le milieu patronal québécois à assumer le leadership en santé et sécurité au travail (SST) en offrant à ses clients, avec ses partenaires, des services de sensibilisation, d'information et de formation en SST qui soutiennent la mise en place d'une approche systémique de gestion de la SST adaptée à la réalité de chaque entreprise.

Description de la formation

La formation aux entreprises constitue la plus grande partie des activités du Centre patronal de santé et sécurité au travail du Québec. La majorité des cours ne sont offerts qu'aux entreprises membres des associations ayant joint le Centre, mais certains sont ouverts aux autres clientèles. Les activités de formation ont lieu dans diverses villes du Québec et peuvent aussi être données par un formateur ou une formatrice, directement dans l'entreprise. Pour plus de renseignements, consulter le site Internet du Centre.

- **Les contraintes et le confort thermiques**

  L'activité de formation traite, en détail, des différents modes d'échange de chaleur entre l'homme et son environnement pour ensuite être en mesure de comprendre l'impact des différents éléments de la contrainte thermique (conditions climatiques et charge de travail) sur la personne exposée. Les affections possibles du travail à la chaleur sont ensuite passées en revue. Les principaux indices de contrainte et de confort thermiques, leurs modalités d'application et les limites d'interprétation sont ensuite analysés en détail. Cette activité permet aux participants d'apprécier les conditions environnementales et physiologiques reliées à la contrainte thermique et de proposer des mesures efficaces de contrôle et de réduction des risques d'affection de même que d'optimisation et de confort.

  Clientèle visée : Les personnes spécialisées en santé et sécurité qui désirent mieux comprendre et intervenir sur les différents aspects de la contrainte thermique.
  Unité : 0,7 UEC
  Durée : Une journée

- **Ergonomisez vos postes de travail**

  L'ergonomie peut se définir ainsi : l'application de différentes sciences pour assurer la meilleure adaptation de l'homme à son travail afin d'accroître le rendement et le bien-être de l'employé. Pour y arriver, on doit étudier chacun des éléments qui composent un poste de travail.

  Le but de ce cours est donc de fournir les connaissances et les outils pratiques pour identifier les problèmes de nature ergonomique, les analyser et proposer des solutions concrètes respectant les contraintes de production et les individus.

  Clientèle visée : Les personnes ayant à concevoir ou à améliorer des postes de travail.
  Unités : 1,4 UEC
  Durée : Deux jours

- **Le programme PENTA**

  Le programme PENTA aide à mettre en place une gestion des matières dangereuses, efficace et conforme aux normes, propre à chaque entreprise.

Le programme PENTA est présenté dans un manuel qui comprend :

a. une démarche de gestion des matières dangereuses qui intègre cinq volets : l'achat, l'entreposage, l'utilisation, l'élimination et le transport;
b. une multitude de renseignements sur les exigences légales relatives aux matières dangereuses;
c. des outils pratiques sous forme de formulaires, de grilles, etc.;
d. des références et des ressources utiles.

CONSEIL DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE ET DES PRODUITS DE CONSOMMATION (CTAC)

Description de l'organisme

La mission du CTAC est, d'une part, d'assurer la représentation, la promotion et la défense des intérêts de ses membres auprès de l'ensemble des intervenants de l'industrie alimentaire et des produits de consommation et, d'autre part, de mettre en valeur la compétitivité de ses membres sur les marchés québécois, canadien et extérieurs.

Description de la formation

➢ **Programme « Cible HACCP »**

Le programme « Cible HACCP » vise à ce que l'entreprise agroalimentaire adapte, intègre et satisfasse aux exigences des principes HACCP. « Cible HACCP » a été élaboré grâce à des ressources mises en commun dans le cadre d'un partenariat formé par le CTAC, le Groupe-conseil de la Banque de développement du Canada (BDC) et Développement économique Canada (DEC). Il permet aux entreprises d'avoir accès à de la formation et à de l'aide à l'implantation du système HACCP. Une contribution financière non remboursable est octroyée par la DEC aux PME agroalimentaires qui s'inscrivent au programme.

Formations offertes

- Selon les sujets abordés : formation de l'équipe HACCP et du personnel de direction, du coordonnateur ou de la coordonnatrice HACCP et des employés-clés;
- Formation des employés relativement aux *Bonnes pratiques industrielles (BPI)*, incluant un volet en hygiène et salubrité, de même qu'une sensibilisation au système HACCP;
- Formation sur les lieux de travail (*coaching*) lors de la mise en œuvre des préalables et des plans HACCP.

De la formation additionnelle sera offerte aux employés si l'entreprise s'engage dans une démarche HACCP combinée à l'implantation d'une norme ISO ou d'un programme de production à valeur ajoutée (PVA).

- **Programme « Technologie de la boulangerie »**

  Le programme « Technologie de la boulangerie » est offert par correspondance par le Conseil de la boulangerie du Québec/CTAC aux employés et employées de boulangerie. Ce cours permet l'obtention d'un certificat de formation en boulangerie agréée. Ce cours est admissible comme dépense de formation dans les programmes reconnus par le gouvernement.

  Pour plus d'information, veuillez communiquer avec le CTAC.

FONDATION DES GOUVERNEURS DU CENTRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT SUR LES ALIMENTS (CRDA)

Description de l'organisme

La Fondation des gouverneurs est un organisme sans but lucratif qui a pour mandat de faire le lien entre les connaissances scientifiques et techniques et les industriels de la transformation et de la distribution alimentaire. Elle a pour but de servir à la mission du Centre de recherche et de développement sur les aliments par la réalisation d'activités éducatives et commerciales. Afin de poursuivre son mandat de transfert de connaissances, elle organise des séminaires, symposiums, colloques, etc., sur différents sujets liés à l'agroalimentaire. Elle offre un service d'analyse et de repérage de l'information destiné aux industriels.

Description de la formation

L'engagement de la Fondation des gouverneurs en matière de formation répond aux attentes des professionnels, professionnelles et des praticiens, praticiennes de l'industrie en facilitant l'obtention d'outils complémentaires, pratiques et concrets. Ces activités de transfert visent à informer les industriels sur :

- les avancées technologiques dans plusieurs niches du secteur des aliments et boissons, comme les produits laitiers, les produits carnés, les bio-ingrédients, la technologie de conservation et de transformation alimentaires, etc.;
- les principes de la recherche et du développement;
- la recherche d'information stratégique;
- l'analyse de problèmes;
- la sélection et l'implantation de technologies appropriées;
- la mise en marché et la gestion de la réalité.

Communiquez avec la Fondation des gouverneurs pour connaître le calendrier des activités.

➢ **L'amélioration de la qualité – Un soutien aux entreprises de transformation**

Description de la formation

Pour appuyer les entreprises de transformation dans leur démarche d'amélioration de la qualité, la Direction de l'appui aux entreprises du MAPAQ dispose d'une équipe de spécialistes en gestion de la qualité. Ces spécialistes ont développé des outils pour soutenir les entrepreneurs dans l'amélioration de la qualité. Ainsi, sur simple demande, ils peuvent rencontrer les dirigeants et dirigeantes pour évaluer la situation de l'entreprise, discuter des objectifs en matière de qualité et faire les recommandations appropriées concernant les futures étapes à mettre en œuvre. Sans participer directement à l'implantation d'un programme de qualité, les spécialistes du MAPAQ peuvent conseiller les chefs d'entreprise à chacune des étapes.

Services offerts

- **Présentation** des notions générales de qualité (définition de la qualité, du contrôle, de l'assurance et de l'amélioration continue), des programmes et des systèmes de qualité (PASA, HACCP, ISO 9000), ainsi que des normes volontaires de certification (appellations d'origine, etc.). Cette présentation vise à clarifier l'ensemble du domaine de la qualité, de façon à permettre à l'entrepreneur de choisir la démarche qualité qui correspond le mieux à ses besoins.

- Réalisation du **diagnostic sommaire de la qualité**, en collaboration avec la direction de l'entreprise requérante, rédaction du rapport et des recommandations, appui à l'élaboration d'un suivi d'implantation. Le diagnostic porte tant sur les aspects techniques, le contrôle des matières premières, des procédés et des produits finis et les mesures d'hygiène et de salubrité que sur les aspects de gestion de la qualité. L'objectif du diagnostic est d'amener les chefs d'entreprise à élaborer un plan d'action en matière de qualité.

- **Soutien particulier** destiné aux entreprises en démarrage ou récemment implantées, concernant les éléments fondamentaux à considérer pour assurer la sécurité et la qualité des aliments transformés. Les conseillers et conseillères peuvent rencontrer les entrepreneurs concernés pour leur expliquer le contenu du *Guide d'information*.

- **Service-conseil ponctuel** pour toute question relative à l'implantation de la qualité.

Clientèle visée : Le personnel des entreprises de transformation

Pour plus d'information, communiquez avec la Direction de l'appui aux entreprises au MAPAQ.

- **Programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires**

Description de la formation

Les gestionnaires et les travailleurs, travailleuses de l'alimentation ont une responsabilité quant à la santé des consommateurs et consommatrices, car la nature même des aliments fait de ces derniers d'éventuels facteurs d'intoxications alimentaires. Grâce au programme de formation offert par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le personnel des établissements alimentaires a la possibilité d'acquérir des connaissances et des compétences en hygiène et salubrité alimentaires.

Volet « Gestionnaires d'établissement alimentaire »

Ce volet vise les objectifs suivants :

- maintenir un système de prévention et de contrôle, en vue de garantir l'innocuité des aliments;
- analyser les situations à risque dans l'établissement;
- mettre en place des procédures de travail;
- corriger les situations non conformes aux normes;
- assurer la formation du personnel au regard des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Il conduit à l'obtention du certificat de « Gestionnaire d'établissement alimentaire ».

Clientèle visée : Les personnes en situation de gestion, qui assument des responsabilités en matière de contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et qui participent activement à la promotion de la qualité des aliments.

Durée : 14 heures

Volet « Manipulateurs d'aliments »

Ce volet vise les objectifs suivants :

- manipuler les aliments de façon à en préserver la qualité et l'innocuité;
- reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité;
- connaître et appliquer les normes et les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Il conduit à l'obtention du certificat de « Manipulateur, manipulatrices d'aliments ».

Clientèle visée : Les personnes qui manipulent des aliments.

Durée : Entre 7 et 21 heures

Pour plus d'information, communiquez avec la Direction de l'appui à l'inspection des aliments au MAPAQ.

➢ **Sensibilisation en innocuité alimentaire**

Description de la formation

Les séances de sensibilisation représentent, pour les établissements de restauration ou de vente d'aliments au détail, une occasion unique d'accroître les connaissances en hygiène et salubrité de leur personnel et, par le fait même, d'assurer à leur clientèle des aliments sains et de qualité. À la fin de la session, les personnes participantes auront été sensibilisées au rôle important qu'elles ont à jouer en matière de prévention des toxi-infections alimentaires.

Le programme général d'une séance vise les objectifs suivants :

- sensibiliser les manipulateurs et manipulatrices d'aliments aux notions de microbiologie;
- analyser les situations à risque par la méthode d'inspection (5M);
- sensibiliser les manipulateurs et manipulatrices d'aliments aux notions de microbiologie;
- analyser les situations à risque par la méthode d'inspection (5M);
- reconnaître les points critiques reliés à la manipulation des aliments;
- identifier les méthodes de contrôle à instaurer pour manipuler les aliments de façon sécuritaire.

Clientèle visée : Les personnes qui manipulent des aliments dans des établissements de restauration ou de vente d'aliments au détail.

Durée : 3 heures

Pour obtenir de plus amples renseignements, vous pouvez vous adresser au bureau de la Direction régionale de la qualité des aliments et de la santé animale (DRQASA) le plus près de chez vous ou au service municipal d'inspection de la Ville de Montréal.

LOI FAVORISANT LE DÉVELOPPEMENT DE LA FORMATION DE LA MAIN-D'ŒUVRE

Le contexte de la mondialisation des marchés, l'évolution du marché du travail et la situation de l'emploi au Québec sont au nombre des facteurs qui ont amené le gouvernement québécois à légiférer dans le domaine de la formation de la main-d'œuvre. Fort du consensus dégagé en concertation avec les partenaires du marché du travail pour instaurer une culture de la formation au Québec, il a adopté, le 22 juin 1995, la *Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre* (loi du 1 %[1]).

L'objectif de cette loi est d'améliorer la qualification de la main-d'œuvre, favorisant ainsi l'emploi, l'adaptation et l'insertion en emploi ainsi que la mobilité de la main-d'œuvre.

Elle oblige tout employeur dont la masse salariale excède 250 000 $ à investir un montant représentant au moins 1 % de cette masse salariale en formation. Le calcul de la masse salariale et des dépenses de formation admissibles s'applique à une même année civile.

La loi offre aux employeurs plusieurs moyens de s'acquitter de leur obligation et tout employeur est libre de choisir celui qui lui convient. Bien qu'il faille quand même répondre à certaines exigences, il n'est pas nécessaire de faire approuver le plan ou l'activité de formation. Cependant, la formation réalisée doit toujours concourir à améliorer la qualification de la main-d'œuvre et respecter toutes les conditions se rattachant au moyen choisi. Voici comment on peut s'acquitter de cette obligation :

- former le personnel ou soutenir sa formation lors d'activités offertes par des ressources internes ou externes;
- prêter le personnel, les locaux ou les équipements à des fins de formation;
- accorder des congés de formation payés;
- former des apprentis (régime d'apprentissage d'Emploi-Québec);
- accueillir des stagiaires ou des enseignants stagiaires;
- verser une contribution à un organisme collecteur;
- aménager, acquérir ou construire des locaux affectés exclusivement à la formation du personnel.

La législation étant en constante évolution, des modifications sont susceptibles d'être apportées aux règlements.

De plus, les conseillers et conseillères d'Emploi-Québec, dans toutes les régions, offrent leurs services pour aider à planifier et à coordonner la formation qui répond aux objectifs des entreprises afin d'en maximiser les retombées. Voir à la section « Ressources » la liste des directions régionales d'Emploi-Québec.

---

[1] *Appellation populaire.*

Pour plus d'information sur la loi et sur son application, commandez gratuitement le *Guide général (édition 1998) – Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre* auprès du bureau d'Emploi-Québec de votre région. Il est également possible de télécharger cette publication à l'adresse suivante : [http://emploiquebec.net/publications/guide.pdf].

Enfin, lorsqu'une entreprise ne satisfait pas à ses obligations légales, elle doit verser au *Fonds national de formation de la main-d'œuvre* (FNFMO) une cotisation représentant la différence entre ses dépenses réelles de formation et le minimum requis par la loi. Or, chaque année, les sommes accumulées dans ce fonds sont réinvesties sous forme de subventions pour soutenir des activités liées à la formation de la main-d'œuvre. Le *Guide de présentation d'un projet dans le cadre du Programme de subvention pour la formation de la main-d'œuvre en emploi* est disponible sur le site Internet d'Emploi-Québec.

Source : Gouvernement du Québec, Emploi-Québec

FORMATION EN ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Programmes et cours au collégial

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- permettre à l'adulte d'acquérir des connaissances théoriques et pratiques et de développer des habiletés propres au domaine de l'approvisionnement;
- faire acquérir une formation technique en gestion des achats, en contrôle de production, en gestion des systèmes de stocks, en gestion physique des stocks, en transport, en réception des approvisionnements, en distribution physique des matières, en liquidation des surplus et en douanes;
- faire acquérir des connaissances générales sur la norme ISO applicables à un système d'assurance-qualité, ainsi que sur la manipulation et le transport des matières dangereuses (SIMDUT) en application des lois et règlements relatifs à la protection de l'environnement.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Bas-Saint-Laurent – Cégep de La Pocatière
- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau
- Centre-du-Québec – Cégep de Drummondville
- Centre-du-Québec – École commerciale du Cap
- Montérégie – Cégep de Granby–Haute-Yamaska
- Montérégie – Cégep de St-Hyacinthe
- Montérégie – Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu
- Saguenay–Lac-Saint-Jean – Cégep de Chicoutimi

Durée : De 180 à 1 745 heures selon l'établissement

GESTION DU TRANSPORT ROUTIER (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- rendre la personne compétente dans la planification et la gestion des mouvements de marchandises par voies routières, c'est-à-dire lui permettre de les exploiter correctement en obtenant des résultats acceptables dès son arrivée sur le marché du travail et la rendre apte à favoriser son intégration;
- favoriser l'évolution et l'approfondissement des savoirs techniques reliés au domaine du transport routier.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montérégie – Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu

Durée : 1 185 heures

LOGISTIQUE DU TRANSPORT (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- permettre à la personne d'acquérir des méthodes de gestion applicables aux différents aspects du processus logistique, de développer des habiletés et des attitudes ainsi que des compétences exigées par les employeurs pour organiser le transport national et international de marchandises.

Lieux de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep André-Laurendeau
- Montréal – Collège LaSalle

Durée : 1 185 heures

PERFECTIONNEMENT EN GESTION DU TRANSPORT DE MARCHANDISES (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- développer chez les personnes des compétences liées aux méthodes de gestion applicables aux différents aspects du processus logistique.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep André-Laurendeau

Durée : 375 heures

TECHNIQUES DE LA LOGISTIQUE DU TRANSPORT INTERMODAL (AEC)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- former des personnes qui maîtriseront tous les aspects de la chaîne logistique du transport des marchandises et des personnes depuis l'approvisionnement, la gestion des stocks et de l'entreposage, la distribution et le transport local, national et international par les différents modes (routier, ferroviaire, maritime ou aérien) ou par l'intermodalité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Capitale-Nationale – Cégep François-Xavier-Garneau

Durée : 1 455 heures

TECHNIQUES EN TRANSPORT ET DISTRIBUTION INTERNATIONALES (AEC)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- développer les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour organiser le transport national et international de marchandises en tous genres;
- développer chez les personnes les compétences pour gérer les activités d'entreposage, de réception et d'expédition de marchandises dans un contexte national et international.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Cégep Lionel-Groulx

Durée : 960 heures

ADMINISTRATION DE SERVICES : Option transport (CERT.)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- répondre à des besoins de perfectionnement du personnel d'entreprises de service,
- répondre aussi aux exigences de perfectionnement de divers instituts et associations professionnelles,
- permettre au personnel de compléter ses connaissances de base dans le domaine de la gestion d'entreprises et de parfaire ses connaissances et son habileté dans le domaine des services de son entreprise,
- former des gestionnaires qui, par une meilleure compréhension de l'entreprise, seront aptes à gérer les ressources humaines et le changement, le marché et la force de vente, les ressources financières et les portefeuilles ainsi que les opérations de leur secteur d'activité.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

TRANSPORT ET LOGISTIQUE (CERT.)

Ce programme vise l'objectif suivant :

- inculquer des bases qui prépareront à un poste de cadre dans l'industrie des transports

Remarque : Les cours compris dans ce programme sont reconnus par l'Institut canadien du trafic et du transport.

Lieu de formation (région – établissement) :

- Montréal – Université McGill

GESTION DU TRANSPORT ROUTIER DES MARCHANDISES (PROGRAMME COURT)

Ce programme vise les objectifs suivants :

- améliorer les connaissances des cadres, dirigeants, dirigeantes et agents, agentes de maîtrise de l'industrie du transport routier des marchandises, qui est de plus en plus aux prises avec les exigences de la productivité, de la gestion compétitive et de la technologie d'information dans un contexte de logistique intégrée, à l'échelle nord-américaine.

- proposer des apprentissages ciblés, notamment en matière de marketing et vente, de finance et prix de revient, de gestion des opérations, de logistique et de productivité et qualité dans le transport routier des marchandises;
- permettre de mieux comprendre les interrelations entre les différentes fonctions d'une entreprise de camionnage et d'être plus sensible à l'environnement particulier dans lequel ces entreprises évoluent.

Lieu de formation (région – établissement)

- Montréal – Université du Québec à Montréal (UQAM)

ASSOCIATION SECTORIELLE TRANSPORT ENTREPOSAGE (ASTE)

Description de l'organisme

L'Association sectorielle transport entreposage (ASTE) est un organisme autonome et paritaire, sans but lucratif, fondé et administré par des associations d'employeurs et de travailleurs. Elle a pour objet de fournir aux employeurs et aux travailleurs appartenant au secteur d'activité qu'elle représente des services de formation, d'information, de recherche, de conseil et d'assistance technique.

Description de la formation

L'ASTE offre deux types de formation : l'une s'adresse aux travailleurs et l'autre aux formateurs. La formation est donnée sur les lieux de travail pour les entreprises ayant un groupe à inscrire, et ce, à travers le Québec, selon la disponibilité des conseillers et conseillères aux établissements de la région. La formation est aussi offerte dans un endroit déterminé où plusieurs travailleurs d'entreprises différentes sont regroupés. Cette formation peut avoir lieu dans une région particulière ainsi que dans les locaux de l'Association.

Formation destinée aux travailleurs

- **Amélioration de la visibilité**

  Cette formation couvre les accidents liés au manque de visibilité, l'identification des zones aveugles, l'analyse et l'amélioration de la qualité et de la quantité d'informations visuelles offertes par un véhicule et ses équipements.

  Clientèle visée : Les conducteurs, conductrices, les membres du comité de santé et sécurité et les responsables de l'achat des véhicules

  Durée : 4 heures

- **Conduite préventive des chariots élévateurs**

  Cette formation traite des risques reliés à l'utilisation des chariots élévateurs, des règles de sécurité et des mesures préventives.

  Clientèle visée : Les caristes, les préposés, préposées à l'entretien de chariots élévateurs, les membres du comité de santé et sécurité et les représentants, représentantes des employeurs et des travailleurs

  Durée : 4 heures (cours théorique seulement) ou 7 heures (cours théorique et pratique)

- **Heures de conduite et de travail**

  Cette formation couvre les risques pour la santé et la sécurité des conducteurs, conductrices et les moyens de prévention, la réglementation, les documents, le registre, les pouvoirs des inspecteurs, inspectrices, les différences entre les règlements du Québec, des États-Unis et des autres provinces.

  Clientèle visée : Les conducteurs, conductrices de véhicules lourds et d'autobus, les répartiteurs, répartitrices, les représentants, représentantes des employeurs et des travailleurs et les membres du comité de santé et de sécurité

  Durée : 4 heures

- **Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)**

  Cette formation traite de la réglementation, des catégories de produits contrôlés, des étiquettes, de la fiche signalétique et de l'implantation du SIMDUT dans l'établissement.

  Clientèle visée : Les travailleurs et travailleuses utilisant des produits contrôlés et les membres du comité de santé et de sécurité

  Durée : 4 heures

- **Utilisation sécuritaire des chariots manuels et des transpalettes électriques**

  Cette formation a trait aux risques reliés à l'utilisation des appareils de manutention, aux procédures sécuritaires et aux moyens de prévention.

  Clientèle visée : Les travailleurs, travailleuses, les membres du comité de santé et de sécurité et les représentants, représentantes des employeurs

  Durée : 4 heures, cours théorique et pratique

- **Vérification avant le départ des camions lourds**

  Cette formation couvre la réglementation, les risques encourus lors de la ronde de sécurité et les moyens de prévention, le déroulement de la ronde de sécurité (camion porteur, tracteur et remorque), les éléments à vérifier, la détection des défectuosités mineures et majeures.

  Clientèle visée : Les conducteurs, conductrices, les mécaniciens, mécaniciennes, les représentants et représentantes des employeurs et des travailleurs et les membres du comité de santé et de sécurité

  Durée : 4 heures

Formation destinée aux formateurs

- **Conduite préventive des chariots élévateurs**

  Cette formation traite de la réglementation et des normes, des risques liés à l'utilisation des chariots élévateurs et des appareils de manutention, des moyens de prévention, des consignes sécuritaires et de l'approche pédagogique.

  Clientèle visée : Les caristes expérimentés, les contremaîtres, contremaîtresses, les coordonnateurs, coordonnatrices en santé et sécurité au travail et les responsables de la formation
  Durée : 21 heures réparties sur 3 jours

Pour plus d'information, communiquez avec l'Association sectorielle transport entreposage.

RESSOURCES EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Documents

CENTRE D'ÉTUDES DES INTERACTIONS BIOLOGIQUES ENTRE LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT (CINBIOSE)

- **Formation en affilage de couteaux**

  Un manuel de formation est disponible pour les personnes désignées comme formateurs et formatrices en affilage de couteaux dans leur milieu de travail.

  Ce manuel de formation en affilage de couteaux provient de la mise en commun des connaissances et du savoir-faire d'une vingtaine d'experts en affilage et en aiguisage de six usines d'abattage et de transformation de la viande d'Olymel. Il est le produit d'une recherche en ergonomie menée par une équipe du Centre d'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement (CINBIOSE) de l'Université du Québec à Montréal (UQAM).

  Année : 1998
  Coût : 14 $ + frais de transport
  Référence : S'adresser à CINBIOSE (UQAM)

  Une vidéocassette de 32 minutes intitulée « Coupera ou coupera pas » est également disponible (voir section « Vidéos »).

CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CRAAQ)

- **Transformer à la ferme ou entreprendre dans un nouveau métier**

  Pourquoi et comment transformer ses matières premières agricoles ? Voilà sept fascicules s'adressant aux producteurs qui transforment leurs produits ou qui désirent se lancer en affaires :

  1. Mise en situation sur les tendances alimentaires;
  2. Vendre avant de produire;
  3. L'aliment et son environnement;
  4. L'unité de transformation;
  5. Le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage des produits;
  6. Parlons qualité;
  7. 12 étapes pour entreprendre.

  Année : 1996
  Coût : 53,50 $

INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID (IIF)

L'Institut international du froid est un organisme scientifique et technique intergouvernemental. Son objectif est d'étudier des problèmes scientifiques et techniques se rapportant au froid artificiel ainsi que le développement des applications du froid qui accroissent le bien-être des hommes.

L'IIF publie un bulletin bibliographique (6 numéros) et propose également des publications. Pour plus de renseignements, commandez leur catalogue.

INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ARTISANALE DE ROUEN

Expliquant l'art de fabriquer le pain, Devenir boulanger est un ouvrage de référence qui propose une synthèse de connaissances pratiques et théoriques de la technique boulangère. Ce livre qui présente tout sur l'art de la boulangerie est abondamment illustré (près de 1 000 photographies).

Coût : 33,54 Euros (environ 50 $ canadiens)
Référence : Ce document peut être commandé par téléphone ou télécopieur auprès des Éditions SOTAL.

SOCIÉTÉ DE FORMATION À DISTANCE DES COMMISSIONS SCOLAIRES DU QUÉBEC (SOFAD)

La SOFAD est un organisme à but non lucratif géré par les commissions scolaires du Québec. Elle a le mandat de produire du matériel d'apprentissage, de promouvoir la formation à distance et de mener des recherches, des études et des projets qui contribuent au développement de cette forme d'apprentissage au Québec.

- **Approche qualité**

  Contenu : à l'aide d'une vidéocassette et de textes, connaître l'approche qualité, analyser le degré de qualité atteint dans des entreprises et proposer des améliorations. Évaluer sa capacité à évoluer dans un environnement ayant pour objectif d'atteindre la qualité.

  Matériel complémentaire optionnel : vidéocassette

- **Mécanique de machines fixes – 4e classe**

  Contenu : les instruments de mesure et les outils manuels; les chaudières à vapeur, leur mise en marche et leur entretien; le traitement de l'eau d'alimentation; les systèmes de chauffage, etc.

  Coût : 110 $ (incluant 12 devoirs) ou 80 $ pour le matériel seulement.

- **Mécanique de machines fixes – 3e classe**

  Contenu : la classification des chaudières et des générateurs à vapeur, les turbines à vapeur et à gaz, les combustibles, l'instrumentation et les commandes, la thermodynamique, l'électricité, etc.

  Coût : 220 $ (incluant 24 devoirs) ou 198 $ pour le matériel seulement.

- **Matériel complémentaire aux documents précédents**

  Code d'installation des appareils sous pression.

  Coût : gratuit.

  Pour commander ce matériel, s'adresser au Bureau de la normalisation du Québec.

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (CSST)

- **Coupera ou coupera pas ?**

Cette vidéocassette sur l'affilage des couteaux résulte de la mise en commun des connaissances et du savoir-faire d'une vingtaine de travailleurs experts en affilage provenant de six usines d'abattage et de transformation de la viande. Elle est le produit d'une recherche en ergonomie menée par une équipe du Centre d'études des interactions biologiques entre la santé et l'environnement (CINBIOSE) à l'Université du Québec a Montréal (UQAM).

Les principes de l'affilage sont exposés par les travailleurs experts qui mettent en évidence la finesse de l'exécution de cette opération. Un tour d'horizon des différents facteurs qui peuvent contribuer à la qualité du tranchant des couteaux sensibilise les différents partenaires de ce secteur à l'importance de leur contribution.

Année et durée : 1997, 32 minutes
Coût : 65 $ + taxes et frais de transport (s'adresser à l'UQAM, Service audiovisuel, au (514) 987-3000 poste 6105
Prêt : Gratuit
Référence : Audiovidéothèque de la CSST

Un manuel de formation intitulé « Formation à l'affilage des couteaux » est également disponible pour les formateurs en affilage de couteaux dans leur milieu de travail (voir section « Documents »).

- **Quand tout ne tient qu'à un fil**

À travers de nombreux témoignages, des travailleurs insistent sur l'importance à accorder à l'effilage du couteau pour les opérations de boucherie et de débitage. Cela permet à l'employé de suivre la cadence de la chaîne, d'éviter les blessures et de fournir un produit de qualité.

Année, durée et type de vidéocassette : 1999, 12 minutes; ½ po (VHS)
Coût : (s'adresser à l'INRS)
Référence : Audiovidéothèque de la CSST

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ)

- **L'inspection des aliments propres à la consommation**

  Le Québec compte environ 50 000 établissements de vente d'aliments au détail et de restauration. Les visites régulières faites par le service d'inspection assurent le respect de la réglementation portant sur l'hygiène et la salubrité alimentaires. Les inspecteurs et inspectrices ont également l'occasion de jouer un rôle conseil auprès des propriétaires de ces commerces. Ce vidéogramme présente quelques facettes de leur travail dans un supermarché et dans une cafétéria.

  Année et durée : 1993, 10 minutes
  Coût : 9,95 $ plus taxes et frais de transport
  Référence : En vente aux Publications du Québec
  Prêt : Ces vidéocassettes sont disponibles pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration (643-5168).

- **La transformation du sirop d'érable – 1re partie**

  Cette vidéocassette présente les titres suivants :

  - Document d'introduction (20 minutes)
  - Fabrication du beurre d'érable (20 minutes)
  - Fabrication de la tire d'érable (15 minutes)

  Quatre spécialistes reconnus au Québec, MM. Gaétan Lauzier, Nicol Laplante, Alain Boily et Mme Johanne Dumont, vous transmettent tous leurs trucs ainsi que les récentes techniques pour la fabrication des produits dérivés du sirop d'érable.

  Ce document vise à permettre aux utilisateurs et utilisatrices de commercialiser des produits de l'érable de qualité constante et uniforme.

  Année et durée : 1995, 55 minutes
  Coût : 18,95 $ incluant taxes et transport
  Référence : MAPAQ, en vente chez Contact Visuel et l'Institut québécois de l'érable inc.
  Prêt : Ces vidéocassettes sont disponibles pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration ((418) 643-5168).

- **La transformation du sirop d'érable – 2e partie**

  Cette vidéocassette présente les titres suivants :

  - Fabrication du sucre d'érable granulé (15 minutes)
  - Fabrication de la gelée à l'érable (15 minutes)
  - Fabrication des bonbons à l'érable (15 minutes)
  - Fabrication des bonbons clairs à l'érable (15 minutes)

Quatre spécialistes reconnus au Québec, MM. Gaétan Lauzier, Nicol Laplante, Alain Boily et M^me^ Johanne Dumont, vous transmettent tous leurs trucs ainsi que les récentes techniques pour la fabrication des produits dérivés du sirop d'érable.

Ce document vise à permettre aux utilisateurs et utilisatrices de commercialiser des produits de l'érable de qualité constante et uniforme.

Année et durée : 1995, 60 minutes
Coût : 18,95 $ incluant taxes et transport
Référence : MAPAQ, en vente chez Contact Visuel et l'Institut québécois de l'érable inc.
Prêt : Ces vidéocassettes sont disponibles pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration ((418) 643-5168).

- **Une recette gagnante**

Les intoxications alimentaires touchent chaque année des milliers de Québécois. Toute personne travaillant dans l'alimentation a un rôle capital à jouer afin de préserver la santé de ses clients et clientes. Ce document aborde les principales pratiques d'hygiène et de salubrité à respecter.

Année et durée : 1988, 22 minutes
Coût : 9,95 $
Référence : MAPAQ, en vente aux Publications du Québec
Prêt : Cette vidéocassette est disponible pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration ((418) 643-5168).

RESSOURCES EN VENTE, COMMERCE ET SERVICES À LA CLIENTÈLE

Documents

CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CRAAQ)

- **Coffre à outils de la commercialisation agroalimentaire, 40 outils pour vous aider**

  Cet ouvrage sert de déclencheur et d'appui aux entreprises qui désirent s'initier à la démarche et à l'utilisation du marketing dans leur quotidien. Les 256 pages du document mettent l'accent sur les aspects pratiques de la commercialisation. Il s'adresse d'abord aux entrepreneurs en agroalimentaire qui veulent savoir comment s'y prendre pour parvenir à des résultats. Il s'adresse également aux intervenants qui ont à accompagner les entrepreneurs dans leurs démarches. Le coffre à outils de la commercialisation agroalimentaire rend disponible et accessible une gamme complète d'outils, de conseils et de techniques de commercialisation. Il se distingue par la pertinence des différents sujets traités, sélectionnés en fonction des besoins du milieu.

  Année : 1997
  Coût : 53,50 $ (taxes incluses)

- **La vente dans les épiceries à grandes surfaces (supermarchés)**

  Ce guide pratique permet au producteur et au transformateur québécois qui désire vendre ses produits dans les grandes surfaces de bien s'y préparer. On y traite des préalables à la présentation sur les tablettes d'épicerie, du système ECR, de l'accroissement des marques maisons, de la démarche à suivre pour accéder aux grandes surfaces, du code à barres, des gérants de catégorie, du suivi du produit en épicerie et des dégustations en magasin.

  Année : 1999
  Coût : 16,05 $ (taxes incluses)

- **Plan marketing pour l'entreprise agricole**

  Ce guide s'adresse aux agriculteurs actuels ou en devenir, désireux, seuls ou avec leurs conseillers, de développer des produits agricoles ou agroalimentaires dans des secteurs de l'agriculture québécoise dont l'offre n'est pas contingentée. La démarche proposée permet d'être en meilleure position sur les marchés et de satisfaire la clientèle ciblée en réalisant certains profits. Il permet également de développer la mise en marché par un approche simple et structurée. La démarche de travail exploitée consiste à identifier quatre blocs : le portrait des ressources de l'entreprise, les facteurs incontrôlables de l'environnement, l'environnement marketing de l'entreprise et les actions marketing.

  Année : 1995
  Coût : 12 $ (taxes incluses)

INSTITUT DU COMMERCE ÉLECTRONIQUE

Deux publications sont disponibles, soit :

- **Le cybercommerce au Québec**

  Les résultats de l'enquête entreprise par l'Institut du commerce électronique (ICE) et menée durant l'été 2000 auprès d'entreprises de dix employés et plus vous sont révélés pour vous éclairer et vous aider à prendre les meilleures décisions d'affaires et de gestion qui soient. Neuf entreprises sur dix au Québec utilisent l'information dans leurs opérations et les deux tiers sont branchées à Internet. Une entreprise sur trois possède un site Web et près d'une entreprise sur six est active en commerce électronique. Les trois quarts de celles-ci ont recours à l'échange de documents informatiques et le tiers utilisent le Web.

- **Pour un commerce électronique entre entreprises gagnantes (C3E)**

  Ce guide, fruit d'une initiative de l'Institut du commerce électronique, vous aidera à comprendre et à analyser les tendances actuelles, les besoins et les exigences des PME et la préparation nécessaire à l'implantation d'un C3E gagnant. Vous y trouverez tout ce qu'il faut savoir sur : la nouvelle économie, la nouvelle chaîne de valeurs de vente, les cybermarchés, l'impartition, l'échange de documents informatisés (EDI), le marketing interactif, l'import-export, la loi et le C3E, la sécurité et la mise en œuvre d'une telle démarche.

Pour connaître le coût de ces publications ou les commander, communiquer avec l'Institut du commerce électronique.

COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES

- **Créer la vague**

  Conçu d'abord pour les poissonniers et les poissonnières en milieu de travail, le coffret de vidéos aborde les sujets suivants :

  - la commercialisation des produits marins;
  - la connaissance des produits marins;
  - la réception et l'étalage des produits marins;
  - l'hygiène et la salubrité.

  On y trouvera également quelques exemples de recettes.

  Année : 2002
  Durée : 50 minutes
  Coût : gratuit

MOUVEMENT QUÉBÉCOIS DE LA QUALITÉ

- **Le client est roi : la qualité totale dans le secteur du commerce et des services**

  Ce document audiovisuel décrit l'implantation de la qualité totale dans les entreprises commerciales et de services en utilisant les expériences et les témoignages de six organisations. Il est accompagné d'un guide d'implantation enrichi de tableaux, de schémas et d'exemples et comptant pas moins d'une douzaine d'exercices pratiques qui vous aideront à mieux comprendre et assimiler les quatre grandes phases de l'implantation de la qualité.

  Année : 1994
  Durée : 22 minutes
  Coût : 44,95 $ (membre) et 54,95 $ (non-membre)

RESSOURCES EN GESTION

Documents

CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC

Les documents référence en SST

- L'assignation temporaire : lorsque les tribunaux s'en mêlent .. 1999, 106 pages.
- La preuve au moyen de vidéos, photos, enregistrements audio et rapports de filature, devant les tribunaux en santé et sécurité au travail (prise 2), 2000, 95 pages.
- Le droit au retour au travail : conditions, problématiques et enjeux pour votre entreprise, 2001, 144 pages.
- Poursuites pénales par la CSST : la diligence raisonnable, ça vous dit quelque chose ? 2001, 98 pages.
- Quand trop, c'est trop ! La négligence grossière et volontaire des travailleurs, 1999, 97 pages.
- Rechute, récidive en aggravation : n'aggravez pas votre cas.... 2000, 144 pages.

➢ **Document : L'article 329 LATMP : une jurisprudence « très partagée » !**

Vous désirez obtenir de la CSST un partage des coûts dans un de vos dossiers parce que le travailleur concerné était déjà handicapé selon les termes de l'article 329 de la LATMP ? Ce document contient les règles établies par les tribunaux et les divers courants jurisprudentiels sur le sujet.

Année : 1999
Coûts : 32,10 $ (membres) – 62,40 $ (non-membres)

➢ **Ne pliez pas l'échine devant les maux de dos**

Ce guide porte sur la prévention et la gestion des maux de dos reliés au travail. Après une description des structures qui composent le dos et des diagnostics fréquents, le guide présente un programme de gestion des maux de dos. Ce programme comporte trois phases : la prévention, le traitement et la réadaptation. Des grilles et des tableaux, à remplir par l'utilisateur, en font un outil pratique.

Année : 1995
Coût : Gratuit pour les membres - 21,40 $ (non-membres)

- **Suivez vos dossiers SST pas à pas !**

  Ce guide s'adresse aux personnes responsables de la gestion des lésions professionnelles. Il présente de façon concrète les éléments d'une bonne gestion des dossiers d'accident. Conçu de manière à être utilisé comme une liste de contrôle, il décrit, étape par étape, les actions nécessaires à un suivi rigoureux.

  Année : 1998
  Coût : Gratuit pour les membres - 21,40 $ (non-membres)

- **Le programme *Dans le mille***

  Vous souhaitez obtenir une vue d'ensemble du dossier SST dans votre entreprise ? Le programme *Dans le mille* vous propose une démarche pour l'autoévaluation de votre gestion de la santé et de la sécurité au travail en cinq étapes :

  1. Évaluation de la stratégie de gestion;
  2. Évaluation des activités de gestion;
  3. Évaluation de la performance des personnes;
  4. Évaluation des résultats;
  5. Bilan, recommandations et suivi.

  Coût : 160,50 $ (membres) – 321 $ (non-membres)

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (CSST)

- **Diverses publications en santé et sécurité du travail (CSST)**

  La Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) a produit plusieurs publications sur divers thèmes touchant la santé et la sécurité au travail. Nous vous en suggérons quelques-unes :

  - Employeurs – Les stages en milieu de travail : une opportunité à saisir (dépliant)
  - L'alphabétisation en milieu de travail (brochure)
  - L'assignation temporaire – Pour un prompt retour au travail (dépliant)
  - La coupe et la préparation de la viande de boucherie (dépliant)
  - La prévention des accidents du travail – mission possible (affiche)
  - Les mains, protégez-les (affiche)
  - Lésions attribuables au travail répétitif (dépliant)
  - Prévention au travail (magazine)
  - Qu'est-ce qu'un accident de travail ? (fiche)
  - Quoi faire en cas d'accident ? (fiche)
  - Un travailleur meurt coincé sous les fourches d'un chariot élévateur (feuillet)
  - Un travailleur perd quatre doigts dans une équeuteuse d'oignons (feuillet)

  Coût : Gratuit

  Pour obtenir la liste complète des publications, consultez le site Internet de la CSST, dont vous trouverez les coordonnées dans le carnet d'adresses.

ÉDITIONS DE LA FONDATION DE L'ENTREPRENEURSHIP

Cette maison d'édition présente la collection *Entreprendre*, la plus importante collection en langue française spécialisée en démarrage et gestion d'entreprise (livres, guides de gestion, logiciels, audiocassettes, vidéocassettes).

Élaborée par des gens de terrain, cette collection vise à instrumenter les entrepreneurs et les gestionnaires et à améliorer leurs compétences en gestion, premier facteur de réussite. Chaque produit propose des conseils, des techniques et des solutions pratiques applicables sur-le-champ. Plus de 160 titre, dont :

- Comment rédiger son plan d'affaires;
- Comment faire un plan de marketing stratégique;
- Réaliser son plan d'affaires;
- Arrêtez de vendre, laissez vos clients acheter;
- La gestion du temps;
- L'art de négocier;
- La vente et sa gestion;
- Le marketing, etc.

Les Éditions de la Fondation de l'entrepreneurship offrent de plus un service de conférences avec leurs auteurs. Cette formule clés en main inclut un atelier de formation, une période de questions et un exemplaire du livre de l'auteur.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ)

➢ **Série « Profession : gestionnaire »**

Cet ouvrage comprend six fascicules traitant de la pratique de la gestion. Il constitue un guide pratique pour vous aider à faire face à différents défis et vous permettre de passer à l'action. Il contient des bases théoriques, des guides de réflexion et des outils de planification.

1. Faire le choix d'être gestionnaire.
2. Mobiliser, motiver, responsabiliser.
3. Aider mon personnel à travailler davantage en équipe.
4. Évaluer des personnes.
5. Gérer des conflits.
6. Gérer du personnel difficile.

1994
Prix unitaire : 5,95 $, en vente aux Publications du Québec
Prix de la série : 24,95 $, en vente aux Publications du Québec

MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DE LA SOLIDARITÉ

- **Les entreprises et l'emploi**

  Ce livre traite des transformations récentes des exigences relatives aux emplois dans les entreprises au Québec. Il est le fruit d'une vaste enquête sur les nouvelles formes de qualification de la main-d'œuvre. Il met en relief l'émergence de trois modèles inédits de qualification, tous fondés sur la flexibilité. De plus, l'étude montre que les nouvelles compétences exigées des travailleurs et travailleuses ne relèvent pas seulement des champs de formation et de l'expérience, mais aussi et surtout des aptitudes.

  1997, 204 pages
  Coût : 24,95 $, en vente aux Publications du Québec

MOUVEMENT QUÉBÉCOIS DE LA QUALITÉ

Le Mouvement québécois de la qualité propose près de 400 titres spécialisés traitant des diverses facettes de la gestion et de la qualité d'une entreprise. De plus, une boutique virtuelle accessible par Internet permet de consulter, de trouver et d'acheter directement en ligne des publications liées à leur mission.

Parmi les volumes disponibles, notons :

- **Assurer le passage à la norme ISO 9001 version 2000 – En route vers l'excellence**

  Cet ouvrage permet d'appliquer de manière pertinente le modèle ISO 9001 et d'utiliser l'ISO 9004 afin d'harmoniser la politique qualité avec les autres politiques d'une organisation. Ce livre est construit de manière à donner le contexte de l'évolution de ces nouvelles normes, de comparer de façon exhaustive et de mettre en perspective les exigences de l'ISO 9001 : 1994, 9001 : 2000 et 9004 : 2000 et d'en donner les principes de mise en œuvre.

  Coût : 102,50 $ (régulier) – 87,15 $ (membre) – LIV-5536

- **GEMBA KAIZEN**

  Kaizen représente le système global d'amélioration de la performance bien connu et adopté dans nombre d'entreprises japonaises, américaines, européennes et canadiennes. Gemba constitue la réalité de l'entreprise. On y observe deux types d'activités : celles qui sont créatrices de valeur ajoutée et que le client accepte de payer, et celles qui se traduisent par du gaspillage ou muda et qui doivent être éliminées en priorité. Ce livre suggère une stratégie de management fondée sur le bon sens et le moindre coût. L'auteur expose les différentes étapes de la méthode et fournit 21 études de cas en grandes et petites entreprises.

  Coût : 69,95 $ (régulier) – 59,45 $ (membre) – LIV-5161

- **Le QUALImètre – Le système de mesure de la performance des organisations**

  Le QUALImètre sert à faire le bilan de santé de son organisation, à établir, selon un modèle reconnu mondialement, ses forces et ses faiblesses et à élaborer un véritable plan d'action selon neuf étapes bien précises. Il s'agit d'un outil de diagnostic exclusif, convivial et complet qui permet de comparer les pratiques de son organisation aux meilleures pratiques d'affaires.

  Coût : 85,95 $ (régulier) – 69,59 $ (membre) – GUI-8805

COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (CSST)

- **Un premier signe d'alarme - La prévention au travail, on en fait notre priorité**

  La vidéo *Un premier signe d'alarme* a été conçue pour servir de déclencheur à une réflexion et à une démarche préventive au travail. En s'inspirant des situations mises en scène, les travailleurs, les travailleuses et les employeurs pourront tenter de répondre à la question : de tels incidents se sont-ils produits dans votre milieu de travail ? Ces incidents fournissent des indices précieux permettant d'identifier les dangers susceptibles de causer un accident. Quand les dangers sont décelés, il devient possible de discuter des moyens à prendre pour corriger la situation.

  Durée : 7 minutes
  Année : 1995
  Prêt : Gratuit
  Référence : Audiovidéothèque de la CSST

- **La prévention des accidents du travail, mission possible**

  Produite par la Direction des communications de la CSST, cette vidéo, caractérisée par d'agréables touches de fantaisie, est un très sérieux outil de persuasion et de sensibilisation pour tous les milieux de travail.

  Année et durée : 1996, 13 minutes
  Prêt : Gratuit
  Référence : Audiovidéothèque de la CSST

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ)

- **L'industrie bioalimentaire québécoise et la conquête des marchés**

  À l'occasion du Sommet sur l'agriculture québécoise de juin 1992, le MAPAQ et les partenaires du secteur bioalimentaire se sont entendus sur plusieurs orientations qui allaient donner lieu à la mise en place d'un modèle unique de développement, basé sur le travail en filière et soutenu par la révision des politiques gouvernementales.

  Cette vidéo illustre, par des exemples concrets, comment cette nouvelle dynamique de concertation contribue à rendre l'industrie bioalimentaire québécoise plus concurrentielle, dans un contexte d'intensification des échanges de produits alimentaires entre les pays.

Année et durée : 1994, 21 minutes
Coût : 9,95 $, en vente aux Publications du Québec
Prêt : Cette vidéocassette est disponible pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration.

- **La formation sur mesure pour les entreprises agroalimentaires**

L'un des principaux éléments qui différencie une entreprise de sa concurrente et lui donne une longueur d'avance est sans contredit la compétence de son personnel. C'est ce qu'a compris M. Gauvreau, propriétaire d'une petite fromagerie. Les produits de son entreprise sont de qualité inégale. Tous les indices concordent : les employés ne suivent pas les procédures. La solution : former la main-d'œuvre. C'est alors qu'entre en jeu l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, qui a fait ses preuves auprès de nombreuses entreprises du secteur alimentaire. Pourquoi n'en feriez-vous pas profiter vos employés et employées ? La formation, c'est votre meilleur investissement.

Année et durée : 1994, 9 minutes
Coût : 9,95 $, en vente aux Publications du Québec
Prêt : Cette vidéocassette est disponible pour un prêt **gratuit** à la Vidéothèque du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration.

RESSOURCES EN ENTREPOSAGE ET EN TRANSPORT

Documents

ASSOCIATION SECTORIELLE TRANSPORT ENTREPOSAGE (ASTE)

- **Démarche de prévention en manutention**

  Ce guide présente les principes de base liés à chacun des éléments de la situation de travail impliquant des activités de manutention. Un état de la situation est dressé et une démarche d'intervention est proposée.

  Coût : 15,75 $

- **Des rayonnages métalliques sécuritaires : plus qu'un simple jeu de mécano**

  Ce guide de prévention sur les rayonnages métalliques identifie les risques et les moyens de prévention associés à l'installation de ces structures de stockage.

  Coût : 9,75 $

- **Guide de prévention – Chariots élévateurs**

  Ce guide est un outil pratique sur les risques liés à l'utilisation des chariots élévateurs et sur les mesures préventives appropriées.

  Coût : 20 $

- **Heures de conduite et de travail**

  Ce guide pratique traite des problèmes de fatigue, de la réglementation, de la fiche journalière du chauffeur ainsi que des pouvoirs des inspecteurs et inspectrices. On y trouve également des exercices d'apprentissage et des exemples.

  Coût : en révision

- **L'amélioration de la visibilité autour des véhicules de transport**

  Ce guide vise à fournir aux conducteurs et aux transporteurs les moyens d'évaluer et de réduire les angles morts à bord des véhicules de transport durant la conduite et les manœuvres.

  Coût : 21 $

- **La vérification avant départ**

  Ce guide fait le point sur la réglementation en vigueur, les risques encourus durant la ronde et les éléments à inspecter.

  Coût : gratuit (SAAQ)

- **Livret de l'opérateur – Chariots manuels et transpalettes électriques**

  Ce livret traite des risques liés à l'utilisation de ces machines et des procédures sécuritaires à suivre.

  Coût : 5,25 $

- **Livret du cariste – Chariots élévateurs**

  Ce livret est un outil pour la conduite sécuritaire d'un chariot élévateur.

  Coût : 2,25 $

- **Livret du préposé à l'entretien des véhicules de transport**

  Ce livret résume les risques pour la santé et la sécurité dans un garage ainsi que les mesures préventives appropriées.

  Coût : 3 $

- **Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) – Guide du participant**

  Ce guide présente l'information essentielle sur les matières dangereuses et facilite la mise en place et le suivi SIMDUT.

  Coût : 10 $

CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CRAAQ)

- **Manutention et conditionnement des petits fruits destinés au marché du frais**

  Pour mieux préserver la qualité des petits fruits et en accroître la durée de conservation ainsi que la disponibilité, une manutention et un conditionnement appropriés sont requis dès après la récolte, pendant le transport et à l'entreposage. Découvrez-en les secrets au fil des 37 pages de ce document unique. Ce guide technique présente les différents produits d'emballage et modes de refroidissement ou de conservation actuellement disponibles. Il propose aussi une marche à suivre gagnante pour le chargement des petits fruits en camion réfrigéré, en plus de décrire brièvement la physiologie et les pathologies postrécoltes les plus courantes de plusieurs petits fruits dont la fraise, la framboise, la mûre, le bleuet et la canneberge. Ses 28 illustrations vous rendront sa consultation facile.

  Année : 2002
  Coût : 35 $

ASSOCIATION SECTORIELLE TRANSPORT ENTREPOSAGE (ASTE)

- **Chariots élévateurs : la prévention d'abord !**

  Ce document audiovisuel brosse un portrait succinct des accidents du travail survenus durant l'utilisation d'un chariot élévateur. On y démontre les risques d'accidents liés aux tâches exécutées ainsi qu'au poste de travail. Des moyens de prévention y sont proposés.

  Durée : 53 minutes
  Coût : 15 $

- **Heures de service : il y a toujours bien des limites**

  Ce document audiovisuel traite des heures de service et de travail, de la réglementation et du registre des heures de service. Il souligne l'importance pour les conducteurs et conductrices de respecter les limites d'heures de conduite et de travail pour leur propre sécurité et celle des autres usagers et usagères de la route.

  Durée : 20 minutes
  Coût : 15 $

- **La vérification avant départ—camion, tracteur routier et semi-remorque**

  Ce document audiovisuel présente les différentes étapes de la ronde, la fiche journalière et la réglementation et explique les principales défectuosités mécaniques « majeures ».

  Durée : 20 minutes
  Coût : 20 $

COORDONNÉES DES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT PAR RÉGION

Bas-Saint-Laurent (01)

Secondaire

- **CS DE KAMOURASKA–RIVIÈRE-DU-LOUP**
  464, rue Lafontaine
  Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3Z5
  Tél. : (418) 862-8201
  Téléc. : (418) 862-0964
  Courriel : dubeh@cskamloup.qc.ca
  Site Internet : www.cskamloup.qc.ca

  CFP Pavillon-de-L'Avenir
  65, rue Sainte-Anne
  Rivière-du-Loup (Québec) G5R 1P3
  Tél. : (418) 862-8204
  Téléc. : (418) 862-3911
  Courriel : cfpavenir@cskamloup.qc.ca
  Site Internet : www.cskamloup.qc.ca

- **CS DES MONTS-ET-MARÉES**
  93, avenue du Parc
  Amqui (Québec) G5J 2L8
  Tél. : (418) 629-6200
  Téléc. : (418) 629-6280
  Courriel : dgcsmm@csmm.qc.ca
  Site Internet : www.csmm.qc.ca

  CFP d'Amqui
  87, rue d'Auteuil
  Amqui (Québec) G5J 1V7
  Tél. : (418) 629-5081
  Téléc. : (418) 629-5958
  Courriel : cfpamqui@csmm.qc.ca
  Site Internet : www.csmm.qc.ca

  CFP de Matane
  455, rue Saint-Rédempteur
  Matane (Québec) G4W 1K7
  Tél. : (418) 562-5422
  Téléc. : (418) 566-2075
  Courriel : cfpmatane@csmm.qc.ca
  Site Internet : www.csmm.qc.ca

- **CS DES PHARES**
  435, avenue Rouleau
  Rimouski (Québec) G5L 8V4
  Tél. : (418) 724-3364
  Téléc. : (418) 724-3350
  Courriel : cfm_in@csphares.qc.ca
  Site Internet : www.csphares.qc.ca

  CFP Mont-Joli-Mitis
  1414, rue des Érables
  Mont-Joli (Québec) G5H 4A8
  Tél. : (418) 775-7577
  Téléc. : (418) 775-8262
  Courriel : fp@csphares.qc.ca

  CFP Rimouski-Neigette
  424, avenue Ross
  C. P. 3424
  Rimouski (Québec) G5L 7P3
  Tél. : (418) 722-4922
  Sans frais: 1 800 263-3435
  Téléc. : (418) 724-0392
  Courriel : admcfrn@csphares.qc.ca
  Site Internet : www.cfrn-edu.qc.ca/fp/

➢ **CS DU FLEUVE-ET-DES-LACS**
308, rue Bérubé
Cabano (Québec) G0L 1E0
Tél. : (418) 854-0720
Téléc. : (418) 854-0844
Courriel : info@csfleuve-et-lacs.qc.ca
Site Internet : www.csfleuve-et-lacs.qc.ca

CFP des Basques
9, Notre-Dame Est, 3e étage
Trois-Pistoles (Québec) G0L 4K0
Tél. : (418) 851-3123
Téléc. : (418) 851-3450
Courriel : tremblayjo@csfleuve-et-lacs.qc.ca
Site Internet : www.csfleuve-et-lacs.qc.ca

➢ **CÉGEP DE LA POCATIÈRE**
140, 4e Avenue
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Tél. : (418) 856-1525
Téléc. : (418) 856-4529
Courriel : information@cglapocatiere.qc.ca
Site Internet : www.cglapocatiere.qc.ca

➢ **CÉGEP DE MATANE**
Campus de Matane
616, avenue Saint-Rédempteur
Matane (Québec) G4W 1L1
Tél. : (418) 562-1240
Téléc. : (418) 566-2115
Courriel : comcegep@cgmatane.qc.ca
Site Internet : www.cgmatane.qc.ca

Campus Sainte-Anne-des-Monts
25, route du Parc, C. P. 1388
Sainte-Anne-des-Monts (Québec)
G0E 2G0
Tél. : (418) 763-7761
Téléc. : (418) 763-5633
Courriel : camcegep@cgmatane.qc.ca
Site Internet : www.cgmatane.qc.ca

➢ **CÉGEP DE RIMOUSKI**
60, rue de l'Évêché Ouest
Rimouski (Québec) G5L 4H6
Tél. : (418) 723-1880
Sans frais : 1 800 463-0617
Téléc. : (418) 724-4961
Courriel : secgen@cegep-rimouski.qc.ca
Site Internet : www.cegep-rimouski.qc.ca

Institut maritime du Québec
53, rue Saint-Germain Ouest
Rimouski (Québec) G5L 4B4
Tél. : (418) 724-2822
Téléc. : (418) 724-0606
Courriel : institut@imq.qc.ca
Site Internet : www.imq.qc.ca

➢ **CÉGEP DE RIVIÈRE-DU-LOUP**
80, rue Frontenac
Rivière-du-Loup (Québec) G5R 1R1
Tél. : (418) 862-6903
Téléc. : (418) 862-4959
Courriel : sercom@cegep-rdl.qc.ca
Site Internet : www.cegep-rdl.qc.ca

- **COLLÈGE MULTIHEXA RIMOUSKI**
  133, rue Julien-Réhel, bureau 204
  Rimouski (Québec) G5L9B1
  Tél. : (418) 721-4392

- **INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE (ITA) DE LA POCATIÈRE**
  401, rue Poiré
  La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
  Tél. : (418) 856-1110
  Téléc. : (418) 856-1719
  Courriel : scitalp@agr.gouv.qc.ca
  Site Internet : www.italp.qc.ca

Université

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À RIMOUSKI (UQAR)**
  300, Allée des Ursulines
  C. P. 3300
  Rimouski (Québec) G5L 3A1
  Tél. : (418) 723-1986
  Sans frais: 1 800 511-3382
  Téléc. : (418) 724-1525
  Courriel : uqar@uqar.qc.ca
  Site Internet : www.uqar.qc.ca

Secondaire

- **CS DE LA JONQUIÈRE**
  3644, rue Saint-Jules, C. P. 1600
  Jonquière (Québec) G7X 7X4
  Tél. : (418) 542-7551
  Téléc. : (418) 542-7673
  Site Internet : www.csjonquiere.qc.ca

  CFP Arvida
  2215, boul. Mellon
  Jonquière (Québec) G7S 3G4
  Tél. : (418) 548-4689
  Téléc. : (418) 548-9394
  Courriel : cfp-arvida@csjonquiere.qc.ca
  Site Internet : www.cfparvida.qc.ca

  CFP Jonquière
  3450, boul. du Royaume
  Jonquière (Québec) G7X 8M5
  Tél. : (418) 695-5195
  Téléc. : (418) 695-3156
  Courriel : cfp-jonquiere@csjonquiere.qc.ca
  Site Internet : www.csjonquiere.qc.ca

- **CS DES RIVES-DU-SAGUENAY**
  36, rue Jacques-Cartier Est
  Chicoutimi (Québec) G7H 1W2
  Tél. : (418) 698-5000
  Téléc. : (418) 698-5262
  Courriel : dg@csrsaguenay.qc.ca
  Site Internet : www.csrsaguenay.qc.ca

  CFP L'Oasis
  624, rue Lafontaine
  Chicoutimi (Québec) G7H 4V4
  Tél. : (418) 698-5012
  Téléc. : (418) 698-5254
  Courriel : information@cfpoasis.qc.ca
  Site Internet : www.cfpoasis.qc.ca

- **CS DU LAC-SAINT-JEAN**
  350, boul. Champlain Sud
  Alma (Québec) G8B 5W2
  Tél. : (418) 669-6005
  Téléc. : (418) 669-6016
  Courriel : siteweb@cslacst-jean.qc.ca
  Site Internet : www.cslacst-jean.qc.ca

  CFP d'Alma
  850, avenue Bégin Sud
  Alma (Québec) G8B 5W2
  Tél. : (418) 669-6100
  Téléc. : (418) 669-6190
  Courriel : lajoiec@cslacst-jean.qc.ca
  Site Internet : www.cslacst-jean.qc.ca

- **CS DU PAYS-DES-BLEUETS**
  828, boul. Saint-Joseph
  Roberval (Québec) G8H 2L5
  Tél. : (418) 275-2332
  Téléc. : (418) 275-6217
  Courriel : frigong@cspaysbleuets.qc.ca
  Site Internet : www.cspaysbleuets.qc.ca

  CFP Dolbeau-Mistassini
  400, 2e Avenue
  Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 3C6
  Tél. : (418) 276-8654
  Téléc. : (418) 276-2298
  Courriel : themenc@cspaysbleuets.qc.ca
  Site Internet : www.cspaysbleuets.qc.ca

  CFP Roberval
  181, boul. de la Jeunesse
  Roberval (Québec) G8H 2N9
  Tél. : (418) 275-5546
  Téléc. : (418) 275-5634
  Courriel : paradise@cspaysbleuets.qc.ca
  Site Internet : www.cspaysbleuets.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP D'ALMA**
  675, boul. Auger Ouest
  Alma (Québec) G8B 2B7
  Tél. : (418) 668-2387
  Téléc. : (418) 668-3808
  Courriel : college@calma.qc.ca
  Site Internet : www.calma.qc.ca

- **CÉGEP DE CHICOUTIMI**
  534, rue Jacques-Cartier Est
  Chicoutimi (Québec) G7H 1Z6
  Tél. : (418) 549-9520
  Téléc. : (418) 549-1315
  Courriel : infocol@cegep-chicoutimi.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-chicoutimi.qc.ca

- **CÉGEP DE JONQUIÈRE**
  2505, rue Saint-Hubert
  Jonquière (Québec) G7X 7W2
  Tél. : (418) 547-2191
  Téléc. : (418) 547-3359
  Site Internet : www.cjonquiere.qc.ca

- **CÉGEP DE ST-FÉLICIEN**
  1105, boul. Hamel, C. P. 7300
  Saint-Félicien (Québec) G8K 2R8
  Tél. : (418) 679-5412
  Téléc. : (418) 679-9261
  Courriel : jlefebvre@cstfelicien.qc.ca
  Site Internet : www.cstfelicien.qc.ca

- **COLLÈGE MULTIHEXA SAGUENAY/LAC-SAINT-JEAN**
  930, rue Jacques-Cartier Est, bureau C-200
  Chicoutimi (Québec) G7H 7K9
  Tél. : (418) 690-0270
  Téléc. : (418) 690-1941
  Courriel : astrid.hudon@multihexa-chic.com
  Site Internet : www.multihexa-chic.com

Université

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À CHICOUTIMI (UQAC)**
  555, boul. de l'Université
  Chicoutimi (Québec) G7H 2B1
  Tél. : (418) 545-5011
  Sans frais : 1 800 463-9880
  Téléc. : (418) 545-5012
  Courriel : webmester@uqac.ca
  Site Internet : www.uqac.uquebec.ca

- **CS CENTRAL QUÉBEC**
  2046, chemin Saint-Louis
  Sillery (Québec) G1T 1P4
  Tél. : (418) 688-8730
  Téléc. : (418) 682-5891
  Courriel : labbed@cqsb.qc.ca
  Site Internet : www.cqsb.qc.ca

  CF Eastern Québec
  3005, rue William-Stuart
  Sainte-Foy (Québec) G1W 1V4
  Tél. : (418) 654-0537
  Téléc. : (418) 654-3670
  Courriel : eqlc@cqsb.qc.ca
  Site Internet : www.cqsb.qc.ca

- **CS DE CHARLEVOIX**
  575, boul. de Comporté
  La Malbaie (Québec) G5A 1T5
  Tél. : (418) 665-3905
  Téléc. : (418) 665-6805
  Courriel : ginettep@cscharlevoix.qc.ca
  Site Internet : www.cscharlevoix.qc.ca

  CFP de Charlevoix (Pavillon Les Cimes)
  88, rue des Cimes
  La Malbaie (Québec) G5A 1T3
  Tél. : (418) 665-4487
  Téléc. : (418) 665-7831
  Courriel : gastont@cscharlevoix.qc.ca
  Site Internet : www.cscharlevoix.qc.ca

  CFP de Charlevoix (Pavillon Saint-Aubin)
  50, rue Racine
  Baie-Saint-Paul (Québec) G3Z 2R2
  Tél. : (418) 435-6805
  Téléc. : (418) 435-6535
  Courriel : pierrel@cscharlevoix.qc.ca
  Site Internet : www.saint-aubin.net

- **CS DE LA CAPITALE**
  1460, chemin Sainte-Foy
  Québec (Québec) G1S 2N9
  Tél. : (418) 682-2666 poste 5236
  Téléc. : (418) 682-2797
  Courriel : adm@cscapitale.qc.ca
  Site Internet : www.cscapitale.qc.ca

  CFP de Neufchâtel
  3400, avenue Chauveau
  Québec (Québec) G2C 1A1
  Tél. : (418) 847-7155
  Téléc. : (418) 847-7119
  Courriel : cfpn@cscapitale.qc.ca
  Site Internet : www.cfpn.qc.ca

  Centre intégré en alimentation et tourisme (CIAT)
  7, rue Robert-Rumilly
  Québec (Québec) G1K 2K5
  Tél. : (418) 525-8738
  Téléc. : (418) 525-8958
  Courriel : centre.alitour@cscapitale.qc.ca
  Site Internet : www.cscapitale.qc.ca/ciat

  Centre Marie-de-l'Incarnation
  2050, 8e Avenue
  Québec (Québec) G1J 3P1
  Tél. : (418) 525-8724
  Téléc. : (418) 525-8182
  Courriel : cfpmarie-inc@cscapitale.qc.ca
  Site Internet : www.cscapitale.qc.ca/marie_inc

CFP Pavillon technique
1925, rue Mgr Plessis
Québec (Québec) G1M 1A4
Tél. : (418) 525-8354
Téléc. : (418) 525-8193
Courriel : pavillon-technique@cscapitale.qc.ca
Site Internet : www.cscapitale.qc.ca/pav-tech

➢ **CS DE PORTNEUF**
310, rue de l'Église
Donnacona (Québec) G0A 1T0
Tél. : (418) 285-2600
Téléc. : (418) 285-5198
Site Internet : www.csportneuf.qc.ca

Centre La Croisée
312, rue de l'Église
Donnacona (Québec) G0A 1T0
Tél. : (418) 285-5018
Téléc. : (418) 285-0195
Courriel : lacroisee@csportneuf.qc.ca
Site Internet : www.csportneuf.qc.ca/croisee/

➢ **CS DES DÉCOUVREURS**
945, avenue Wolfe
Sainte-Foy (Québec) G1V 4E2
Tél. : (418) 652-2121
Téléc. : (418) 652-2146
Courriel : lemieuxl@cfpdr.com
Site Internet : www.csdecou.qc.ca

CFP Maurice-Barbeau
920, rue Noël-Carter, C. P. 9214
Sainte-Foy (Québec) G1V 4B1
Tél. : (418) 652-2184
Téléc. : (418) 652-3316
Courriel : info@cfpmb.com
Site Internet : www.cfpmb.com

CFP Saint-Exupéry
965, rue Valentin
Sainte-Foy (Québec) G1W 4P8
Tél. : (418) 652-2144
Téléc. : (418) 652-2162
Courriel : cfpse@csdecou.qc.ca
Site Internet : www.cfpse.csdecou.qc.ca

➢ **CS DES PREMIÈRES-SEIGNEURIES**
643, avenue du Cénacle
Beauport (Québec) G1E 1B3
Tél. : (418) 666-4666
Téléc. : (418) 666-9783
Courriel : webmestre@csdps.qc.ca
Site Internet : www.csdps.qc.ca

Centre de formation en transport de Charlesbourg
700, rue de l'Argon
Charlesbourg (Québec) G2N 2G5
Tél. : (418) 849-5580
Téléc. : (418) 849-0290
Courriel : cftc@csdps.qc.ca
Site Internet : www.csdps.qc.ca

Centre Samuel-de-Champlain
2740, avenue Saint-David
Beauport (Québec) G1E 4K7
Tél. : (418) 666-4000
Téléc. : (418) 666-4585
Courriel : cfpsc@csdps.qc.ca
Site Internet : www.csdps.qc.ca

CFP Fierbourg
800, place Sorbonne
Charlesbourg (Québec) G1H 1H1
Tél. : (418) 622-7821
Sans frais : 1 877 992-3782
Téléc. : (418) 622-7823
Courriel : cfpfierbourg@csdps.qc.ca
Site Internet : www.csdps.qc.ca/fierbourg/

- **CAMPUS NOTRE-DAME-DE-FOY**
  5000, rue Clément-Lockquell
  Saint-Augustin-de-Desmaures (Québec)
  G3A 1B3
  Tél. : (418) 872-8041
  Sans frais: 1 800 463-8041
  Téléc. : (418) 872-3448
  Courriel : info@cndf.qc.ca
  Site Internet : www.cndf.qc.ca

- **CÉGEP DE LIMOILOU**
  Campus Charlesbourg
  7600, 3e Avenue Est, C. P. 7700
  Charlesbourg (Québec) G1H 7L4
  Tél. : (418) 624-3700
  Téléc. : (418) 624-3714
  Courriel : infolimoilou@climoilou.qc.ca
  Site Internet : www.climoilou.qc.ca

  Campus Québec
  1300, 8e Avenue, C. P. 1400
  Québec (Québec) G1J 5L5
  Tél. : (418) 647-6600
  Téléc. : (418) 647-6798
  Site Internet : www.climoilou.qc.ca

- **CÉGEP DE SAINTE-FOY**
  2410, chemin Sainte-Foy
  Sainte-Foy (Québec) G1V 1T3
  Tél. : (418) 659-6600
  Téléc. : (418) 659-4563
  Courriel : lcgadbout@cegep-ste-foy.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-ste-foy.qc.ca

- **CHAMPLAIN REGIONAL COLLEGE**
  Campus Saint-Lawrence
  790, rue Nérée-Tremblay
  Sainte-Foy (Québec) G1V 4K2
  Tél. : (418) 656-6921
  Téléc. : (418) 656-6925
  Courriel : slc.cegep@slc.qc.ca
  Site Internet : www.slc.qc.ca

- **COLLÈGE BART (1975)**
  751, côte d'Abraham
  Québec (Québec) G1R 1A2
  Tél. : (418) 522-3906
  Téléc. : (418) 522-5456
  Courriel : info@bart.qc.ca
  Site Internet : www.bart.qc.ca

- **COLLÈGE CDI (Québec)**
  905, autoroute Dufferin-Montmorency
  Bureau 20
  Québec (Québec) G1R 5M6
  Tél. : (418) 694-0211
  Téléc. : (418) 694-9082
  Site Internet : www.cdicollege.com

- **CÉGEP FRANÇOIS-XAVIER-GARNEAU**
  1660, boul. de l'Entente
  Québec (Québec) G1S 4S3
  Tél. : (418) 688-8310
  Téléc. : (418) 681-9384
  Courriel : communications@cegep-fxg.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-fxg.qc.ca

- **COLLÈGE MÉRICI**
  755, chemin Saint-Louis
  Québec (Québec) G1S 1C1
  Tél. : (418) 683-1591
  Sans frais: 1 800 208-1463
  Téléc. : (418) 682-8938
  Courriel : information@college-merici.qc.ca
  Internet : www.college-merici.qc.ca

- **COLLÈGE MULTIHEXA**
  2323, boul. du Versant-Nord, bureau 119
  Sainte-Foy (Québec) G1N 4P4
  Tél. : (418) 682-5717
  Téléc. : (418) 682-6175
  Courriel : nicole@multihexa.com
  Site Internet : www.collegemultihexa.com

- **COLLÈGE O'SULLIVAN DE QUÉBEC INC.**
  840, rue Saint-Jean
  Québec (Québec) G1R 1R3
  Tél. : (418) 529-3355
  Téléc. : (418) 523-6288
  Courriel : info@osullivan-quebec.qc.ca
  Site Internet : www.osullivan-quebec.qc.ca

Université

- **ÉCOLE NATIONALE D'ADMINISTRATION PUBLIQUE (ENAP)**
  Université du Québec
  555, boul. Charest Est
  Québec (Québec) G1K 9E5
  Tél. : (418) 641-3000
  Sans frais: 1 800 808-3627
  Téléc. : (418) 641-3055
  Site Internet : www.enap.uquebec.ca

- **INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE (INRS)**
  Université du Québec
  2600, boul. Laurier
  Tour de la Cité, 6e étage, bureau 640
  Sainte-Foy (Québec) G1V 4C7
  Tél. : (418) 654-2518
  Téléc. : (418) 654-2525
  Site Internet : www.inrs.uquebec.ca

- **UNIVERSITÉ LAVAL**
  Bureau du registraire
  Cité universitaire
  Sainte-Foy (Québec) G1K 7P4
  Tél. : (418) 656-3333
  Téléc. : (418) 656-2809
  Courriel : sg@sg.ulaval.ca
  Site Internet : www.ulaval.ca

  Direction générale de la formation continue et enseignement à distance
  Cité universitaire
  Sainte-Foy (Québec) G1K 7P4
  Tél. : (418) 656-3202
  Sans frais : 1 877 785-2825 poste 3202
  Téléc. : (418) 656-5538
  Courriel : dgfc@dgfc.ulaval.ca
  Site Internet : www.ulaval.ca/dgfc/

  Faculté des sciences de l'administration
  Cité universitaire, Pavillon Palasis-Prince
  Sainte-Foy (Québec) G1K 7P4
  Tél. : (418) 656-2180
  Téléc. : (418) 656-2624
  Courriel : baq-laval@fsa.ulaval.ca
  Site Internet : www.fsa.ulaval.ca

- **CS DE L'ÉNERGIE**
  2072, rue Gignac
  Shawinigan (Québec) G9N 6V7
  Tél. : (819) 539-6971
  Téléc. : (819) 539-7797
  Courriel : dbussiere@csenergie.qc.ca
  Site Internet : www.csenergie.qc.ca

  Carrefour Formation Mauricie
  5105, avenue Albert-Tessier
  Shawinigan (Québec) G9N 7A3
  Tél. : (819) 539-2265
  Téléc. : (819) 539-1945
  Site Internet : www.csenergie.qc.ca

- **CS DU CHEMIN-DU-ROY**
  1515, rue Sainte-Marguerite C. P. 100
  Trois-Rivières (Québec) G9A 5E7
  Tél. : (819) 379-5989 poste 311
  Téléc. : (819) 378-2050
  Courriel : fdduroy@csduroy.qc.ca
  Site Internet : www.csduroy.qc.ca

  CFP Bel Avenir
  1725, boulevard Du Carmel
  Trois-Rivières (Québec) G8Z 3R8
  Tél. : (819) 691-3366
  Téléc. : (819) 379-6928
  Courriel : poitrasd@csduroy.qc.ca
  Site Internet : www.csduroy.qc.ca

  CFP Qualitech
  502, rue des Érables
  Cap-de-la-Madeleine (Québec) G8T 5J1
  Tél. : (819) 373-1422
  Téléc. : (819) 372-5262
  Courriel : auclairc@csduroy.qc.ca

  École du Routier G.C. inc.
  2220, rue Louis-Allyson
  Trois-Rivières (Québec) G8Z 4P3
  Tél. : (819) 379-9209
  Téléc. : (819) 379-6326
  Courriel : ecoleduroutiergcinc@hotmail.com

- **ÉCOLE COMMERCIALE DU CAP INC.**
  155, rue Latreille
  Cap-de-la-Madeleine (Québec) G8T 3E8
  Tél. : (819) 691-2600
  Téléc. : (819) 691-3407
  Courriel : croy@ecc.qc.ca
  Site Internet : www.ecc.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP DE TROIS-RIVIÈRES**
  3500, rue De Courval, C. P. 97
  Trois-Rivières (Québec) G9A 5E6
  Tél. : (819) 376-1721
  Téléc. : (819) 693-8023
  Courriel : louise.bertrand@cegeptr.qc.ca
  Site Internet : www.cegeptr.qc.ca

- **COLLÈGE LAFLÈCHE**
  1687, boul. du Carmel
  Trois-Rivières (Québec) G8Z 3R8
  Tél. : (819) 375-7346
  Téléc. : (819) 375-7347
  Courriel : hubert_fortin@clafleche.qc.ca
  Site Internet : www.clafleche.qc.ca

- **COLLÈGE MULTIHEXA TROIS-RIVIÈRES**
  6085, rue Corbeil
  Trois-Rivières Ouest (Québec) G8Z 4S6
  Tél. : (819) 697-2828
  Téléc. : (819) 697-2626
  Courriel : marc-andre.morin@micromedica.com
  Site Internet : www.collegemultihexa.com

- **COLLÈGE SHAWINIGAN**
  2263, avenue du Collège, C. P. 610
  Shawinigan (Québec) G9N 6V8
  Tél. : (819) 539-6401
  Téléc. : (819) 539-8819
  Courriel : mracine@colegeshawinigan.qc.ca
  Site Internet : www.collegeshawinigan.qc.ca

Université

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES (UQTR)**
  3351, boul. des Forges, C. P. 500
  Trois-Rivières (Québec) G9A 5H7
  Tél. : (819) 376-5011
  Sans frais: 1 800 365-0922
  Téléc. : (819) 376-5012
  Site Internet : www.uqtr.uquebec.ca

- **CS DE LA RÉGION DE SHERBROOKE**
  2955, boul. de l'Université
  Sherbrooke (Québec) J1K 2Y3
  Tél. : (819) 822-5533
  Téléc. : (819) 822-5631
  Courriel : jacquelin_couture@gw.csrs.qc.ca
  Site Internet : www.csrs.qc.ca/

  CFP 24-Juin
  639, rue du 24-Juin
  Fleurimont (Québec) J1E 1H1
  Fleurimont (Québec) J1E 1H1
  Tél. : (819) 822-5420
  Téléc. : (819) 822-6847
  Courriel : couturej@gw.csrs.qc.ca
  Site Internet : www.csrs.qc.ca/24juin/accueil.html

  Pavillon des techniques industrielles
  2965, boul. de l'Université
  Sherbrooke (Québec) J1K 2X6
  Tél. : (819) 822-5508
  Téléc. : (819) 822-6879
  Courriel : couturej@gw.csrs.qc.ca
  Site Internet : www.csrs.qc.ca/pavindus/accueil.html

  Pavillon du Vieux-Sherbrooke
  164, rue Wellington Nord
  Sherbrooke (Québec) J1H 5C5
  Tél. : (819) 822-5484
  Téléc. : (819) 822-5486
  Courriel : couturej@gw.csrs.qc.ca
  Site Internet : www.csrs.qc.ca/pavtouri/accueil.html

- **CS DES HAUTS-CANTONS**
  308, avenue Palmer
  East Angus (Québec) J0B 1R0
  Tél. : (819) 832-4953
  Téléc. : (819) 832-4863
  Courriel : cbellavance@cshc.qc.ca
  Site Internet : www.cshauts-cantons.qc.ca

  CFP CRIFA
  125, rue Morgan
  Coaticook (Québec) J1A 1V6
  Tél. : (819) 849-9588
  Coaticook (Québec) J1A 1V6
  Tél. : (819) 849-9588
  Téléc. : (819) 849-3682
  Courriel : crifa@cshauts-cantons.qc.ca
  Site Internet : www.cshauts-cantons.qc.ca/centres/crifa/index.html

  CF du Haut-Saint-François
  188, rue Kennedy
  East Angus (Québec) J0B 1R0
  Tél. : (819) 832-3637
  Téléc. : (819) 832-4480
  Courriel : cfp-st-francois@cshauts-cantons.qc.ca

  CFP Le Granit
  3800, rue Cousineau
  Lac-Mégantic (Québec) G6B 2A3
  Tél. : (819) 583-3300
  Téléc. : (819) 583-3588
  Courriel : cgranit@cshauts-cantons.qc.ca
  Site Internet : www.cshauts-cantons.qc.ca/centres/granit/index.html

- **CS DES SOMMETS**
  449, rue Percy
  Magog (Québec) J1X 1B5
  Tél. : (819) 847-1500
  Téléc. : (819) 847-2065
  Courriel : leduc@csdessommets.qc.ca
  Site Internet : www.csdessommets.qc.ca/

  CFP de l'Asbesterie
  430, 5e Avenue
  Asbestos (Québec) J1T 1X2
  Tél. : (819) 879-5413
  Téléc. : (819) 879-6698
  Courriel : cfpasbestos@csdessommets.qc.ca

  CFP de Memphrémagog
  1255, boul. des Étudiants
  Magog (Québec) J1X 3Y6
  Tél. : (819) 843-6116
  Téléc. : (819) 843-3837
  Courriel : cfpmagog@csdessommets.qc.ca

  CFP Morilac
  36, 6e Avenue
  Windsor (Québec) J1S 3A2
  Tél. : (819) 845-5402
  Téléc. : (819) 845-1001
  Courriel : cfpmorilac@csdessommets.qc.ca

- **CS EASTERN TOWNSHIPS**
  101, rue DuMoulin, bureau 205
  Magog (Québec) J1X 6H8
  Tél. : (819) 868-3100
  Téléc. : (819) 868-2286
  Courriel : pigeonm@etsb.qc.ca
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

  CFP Campus Cowansville
  200, rue Adélard-Godbout
  Cowansville (Québec) J2K 3X9
  Tél. : (450) 263-3726
  Téléc. : (450) 266-1015
  Courriel : laflammes@etsb.qc.ca
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

  CFP Vocational Education Center-Lennoxville
  2700, route 108 Est, C. P. 5002
  Lennoxville (Québec) J1M 1Z9
  Tél. : (450) 563-5627
  Téléc. : (450) 820-0500
  Courriel : williamsy@etsb.qc.ca
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

  Cowansville Academy for Lifelong Learning
  112, rue Laurier
  Cowansville (Québec) J2K 1H3
  Tél. : (450) 263-3775
  Téléc. : (450) 263-8861
  Courriel : laflammes@etsb.qc.ca
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

  New Horizons Adult Education
  2365, rue Galt Ouest
  Sherbrooke (Québec) J1K 1L1
  Tél. : (819) 566-0250
  Téléc. : (819) 566-2658
  Courriel : winneh@etsb.qc.ca
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

- **SÉMINAIRE DE SHERBROOKE**
  195, rue Marquette
  Sherbrooke (Québec) J1H 1L6
  Tél. : (819) 563-2050
  Téléc. : (819) 562-8261
  Site Internet : www.seminaire-sherbrooke.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP DE SHERBROOKE**
  475, rue du Parc
  Sherbrooke (Québec) J1E 4K1
  Tél. : (819) 564-6350 poste 293
  Téléc. : (819) 564-6938
  Courriel : richarre@collegesherbrooke.qc.ca
  Site Internet : www.collegesherbrooke.qc.ca

- **CHAMPLAIN REGIONAL COLLEGE**
  Campus Lennoxville
  C. P. 5003
  Lennoxville (Québec) J1M 2A1
  Tél. : (819) 564-3666
  Téléc. : (819) 564-5171
  Site Internet : www.lennox.champlain college.qc.ca

- **COLLÈGE DE L'ESTRIE INC.**
  37, rue Wellington Nord, bureau 101
  Sherbrooke (Québec) J1H 5A9
  Tél. : (819) 346-5000
  Sans frais : 1 888 346-5530
  Téléc. (819) 346-4463
  Site Internet : www.collegeestrie.com

- **SÉMINAIRE DE SHERBROOKE**
  195, rue Marquette
  Sherbrooke (Québec) J1H 1L6
  Tél. : (819) 563-2050
  Téléc. : (819) 562-8261
  Site Internet : www.seminaire-sherbrooke.qc.ca

Université

- **UNIVERSITÉ BISHOP'S**
  Rue Du Collège
  Lennoxville (Québec) J1M 1Z7
  Tél. : (819) 822-9600
  Téléc. : (819) 822-9661
  Site Internet : www.ubishops.ca

- **UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE**
  2500, boul. de l'Université
  Sherbrooke (Québec) J1K 2R1
  Tél. : (819) 821-7681
  Sans frais: 1 800 267-8337
  Téléc. : (819) 821-7801
  Courriel : information@courrier.usherb.ca
  Site Internet : www.usherb.ca

Secondaire

- **CS DE LA POINTE-DE-L'ÎLE**
  550, 53e Avenue
  Montréal (Québec) H1A 2T7
  Tél. : (514) 642-9520
  Téléc. : (514) 642-1590
  Courriel : formation-professionnelle@cspi.qc.ca
  Site Internet : www.cspi.qc.ca

  Centre Anjou
  5515, avenue de l'Aréna
  Anjou (Québec) H1K 4C9
  Tél. : (514) 354-0120
  Téléc. : (514) 353-7708
  Courriel : centre-anjou@cspi.qc.ca
  Site Internet : www.cspi.qc.ca/centre-anjou

  Centre Calixa-Lavallée
  4555, rue d'Amos
  Montréal-Nord (Québec) H1H 1P9
  Tél. : (514) 955-4550
  Téléc. : (514) 328-3263
  Courriel : centre-calixa-lavallee@cspi.qc.ca
  Site Internet : www.cspi.qc.ca/centre-calixa-lavallee

  Centre Daniel-Johnson
  1100, boul. du Tricentenaire
  Montréal (Québec) H1B 3A8
  Tél. : (514) 642-0245
  Téléc. : (514) 642-6122
  Courriel : cdj@cspi.qc.ca
  Site Internet : www.cspi.qc.ca/cdj

  CFP Antoine-de-Saint-Exupéry
  8585, rue Pré-Laurin
  Saint-Léonard (Québec) H1R 3P3
  Tél. : (514) 325-0201
  Téléc. : (514) 325-2694
  Courriel : centre-st-exupery@cspi.qc.ca
  Site Internet : www.cspi.qc.ca/centre-st-exupery

- **CS DE MONTRÉAL**
  3737, rue Sherbrooke Est
  Montréal (Québec) H1X 3B3
  Tél. : (514) 596-6000
  Téléc. : (514) 596-7570
  Courriel : info@csdm.qc.ca
  Site Internet : www.csdm.qc.ca

  École des métiers de l'informatique, du commerce et de l'administration
  3955, rue de Bellechasse
  Montréal (Québec) H1X 1J6
  Tél. : (514) 596-4150
  Téléc. : (514) 596-4155
  Courriel : emica@csdm.qc.ca
  Site Internet : www.emica.ca

  École des métiers de l'horticulture
  2185, rue Ontario Est
  Montréal (Québec) H2K 1V7
  Tél. : (514) 596-7711
  Téléc. : (514) 596-5717
  Courriel : iriel@csdm.qc.ca

École des métiers du Sud-Ouest
717, rue Saint-Ferdinand
Montréal (Québec) H4C 3L7
Tél. : (514) 596-5960
Téléc. : (514) 596-7416
Courriel : emsom@csdm.qc.ca
Site Internet : www.csdm.qc.ca/emsom/

CS ENGLISH-MONTRÉAL
6000, avenue Fielding
Montréal (Québec) H3X 1T4
Tél. : (514) 483-7200
Téléc. : (514) 483-7324
Courriel : ikonecny
Site Internet : www.emsb.qc.ca

John F. Kennedy Business Career Centre
3030, rue Villeray
Montréal (Québec) H2A 1E7
Tél. : (514) 374-2888
Téléc. : (514) 596-2224
Courriel : JFKAdult@emsb.qc.ca

Laurier Macdonald Career Centre
5025, rue Jean-Talon Est
Saint-Léonard (Québec) H1S 3G6
Tél. : (514) 374-4278
Téléc. : (514) 374-4403
Courriel : LeMacAdult@emsb.qc.ca
Site Internet : www.emsb.qc.ca/laurlermac

Rosemount Technology Centre
3737, rue Beaubien Est
Montréal (Québec) H1X 1H2
Tél. : (514) 376-4725
Téléc. : (514) 376-9736
Courriel : cgeorge@emsb.qc.ca
Site Internet : www.rosemount-technology.qc.ca/

Shadd Business Centre
1000, avenue Old Orchard
Montréal (Québec) H4A 3A4
Tél. : (514) 484-0485
Téléc. : (514) 484-5788
Courriel : shadd@emsb.qc.ca

St-Pius X Vocational Centre
9955, avenue Papineau
Montréal (Québec) H2B 1Z9
Tél. : (514) 381-1022
Téléc. : (514) 381-1135
Courriel : stpiusadult@emsb.qc.ca
Site Internet : www.geocities.com/stpiusxculinary/stpius.html

CS LESTER-B.-PEARSON
1295, avenue Brookdale
Dorval (Québec) H9P 2Y7
Tél. : (514) 422-3000
Téléc. : (514) 422-3016
Courriel : waave@lbpsb.qc.ca
Site Internet : www.lbpsb.qc.ca

Riverside Park Technology Centre
8310, rue Georges
LaSalle (Québec) H8P 3E2
Tél. : (514) 363-6213
Téléc. : (514) 364-1953
Courriel : riversidetech@lbpsb.qc.ca
Site Internet : www.pearsonskills.com

West Island Career Centre (WICC)
13 700, boul. Pierrefonds
Pierrefonds (Québec) H9A 2A7
Tél. : (514) 620-0707
Téléc. : (514) 620-5335
Courriel : wicc@lbpsb.qc.ca

CS MARGUERITE-BOURGEOYS
1100, chemin Côte-Vertu
Saint-Laurent (Québec) H4L 4V1
Tél. : (514) 855-4500
Téléc. : (514) 855-4749
Courriel : info.admfp@csmb.qc.ca
Site Internet : www.csmb.qc.ca

CIA de l'Ouest-de-l'île et du Saint-Laurent
3200, chemin Côte-Vertu
Saint-Laurent (Québec) H4R 1P9
Tél. : (514) 333-8886
Téléc. : (514) 333-5619
Site Internet : www.csmb.qc.ca/ciasl

CIA de Verdun-LaSalle (CIAVL)
1240, rue Moffat
Verdun (Québec) H4H 1Y9
Tél. : (514) 761-8023
Téléc. : (514) 761-8030
Site Internet : www.csmb.qc.ca/ciasl

CFP Lachine-Dalbé-Viau (CFPLDV)
46, 16e Avenue
Lachine (Québec) H8S 3M4
Tél. : (514) 637-5470
Téléc. : (514) 637-3751
Site Internet : www.csmb.qc.ca

Collège d'informatique et d'administration de l'Ouest de l'Île (CIAVL)
8825, rue Centrale
LaSalle (Québec) H8P 1P3
Tél. : (514) 595-2090
Téléc. : (514) 595-2053
Site Internet : www.csmb.qc.ca

- **ÉCOLE DU ROUTIER PROFESSIONNEL DU QUÉBEC (1996) INC.**
  Techni-Data Management Inc.
  12 305, boul. Métropolitain Est
  Montréal (Québec) H1B 5R3
  Tél. : (514) 640-1666
  Téléc. : (514) 640-4442
  Sans frais : 1 888 861-9002
  Courriel : tdm@techni-data.com
  Site Internet : www.techni-data.com

- **INSTITUT TECHNIQUE AVIRON DE MONTRÉAL**
  5460, boul. Royalmount
  Ville Mont-Royal (Québec) H4P 1H7
  Tél. : (514) 739-3010
  Téléc. : (514) 739-4060
  Site Internet : www.avirontech.com

Collégial

- **ACADÉMIE INTERNATIONALE DU DESIGN ET DE TECHNOLOGIE**
  1253, avenue McGill College, 10e étage
  Montréal (Québec) H3B 2Y5
  Tél. : (514) 875-9777
  Sans frais : 1 800 268-9777
  Téléc. : (514) 875-9297
  Site Internet : www.iad-mtl.com

- **CÉGEP ANDRÉ-LAURENDEAU**
  1111, rue Lapierre
  LaSalle (Québec) H8N 2J4
  Tél. : (514) 364-3320
  Téléc. : (514) 364-7130
  Site Internet : www.claurendeau.qc.ca

- **CÉGEP D'AHUNTSIC**
  9155, rue Saint-Hubert
  Montréal (Québec) H2M 1Y8
  Tél. : (514) 389-5921
  Téléc. : (514) 389-4554
  Courriel : information@collegeahuntsic.qc.ca
  Site Internet : www.collegeahuntsic.qc.ca

- **CÉGEP DE BOIS-DE-BOULOGNE**
  10 555, avenue de Bois-de-Boulogne
  Montréal (Québec) H4N 1L4
  Tél. : (514) 332-3000
  Téléc. : (514) 332-5857
  Courriel : fl@bdeb.qc.ca
  Site Internet : www.bdeb.qc.ca

- **CÉGEP DE MAISONNEUVE**
  3800, rue Sherbrooke Est
  Montréal (Québec) H1X 2A2
  Tél. : (514) 254-7131
  Téléc. : (514) 251-9741
  Courriel : communic@cmaisonneuve.qc.ca
  Site Internet : www.cmaisonneuve.qc.ca

- **CÉGEP DE ROSEMONT**
  6400, 16e Avenue
  Montréal (Québec) H1X 2S9
  Tél. : (514) 376-1620
  Téléc. : (514) 376-1440
  Courriel : comm@crosemont.qc.ca
  Site Internet : www.crosemont.qc.ca

- **CÉGEP DE SAINT-LAURENT**
  625, avenue Sainte-Croix
  Saint-Laurent (Québec) H4L 3X7
  Tél. : (514) 747-6521
  Téléc. : (514) 748-1249
  Courriel : rlabelle@cegep-st-laurent.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-st-laurent.qc.ca

- **CÉGEP DU VIEUX MONTRÉAL**
  255, Ontario Est, C. P. 1444, succ. C
  Montréal (Québec) H2X 1X6
  Tél. : (514) 982-3437
  Téléc. : (514) 982-3439
  Courriel : pharrison@cvm.qc.ca
  Site Internet : www.cvm.qc.ca

- **CÉGEP GÉRALD-GODIN**
  15 615, boul. Gouin Ouest
  Sainte-Geneviève (Québec) H9H 5K8
  Tél. : (514) 626-2666
  Téléc. : (514) 626-6866
  Courriel : cl.seguin@college-gerald-godin.qc.ca
  Site Internet : www.college-gerald-godin.qc.ca

- **CÉGEP JOHN ABBOTT**
  21 275, chemin du Bord-du-Lac, C. P. 2000
  Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3L9
  Tél. : (514) 457-6610
  Téléc. : (514) 457-4730
  Courriel : conted@johnabbott.qc.ca
  Site Internet : www.johnabbott.qc.ca

- **CÉGEP MARIE-VICTORIN**
  7000, rue Marie-Victorin
  Montréal (Québec) H1G 2J6
  Tél. : (514) 325-0150
  Téléc. : (514) 328-3830
  Courriel : promotion@collegemv.qc.ca
  Site Internet : www.collegemv.qc.ca

- **COLLÈGE ANDRÉ-GRASSET**
  1001, boul. Crémazie Est
  Montréal (Québec) H2M 1M3
  Tél. : (514) 381-4293
  Téléc. : (514) 381-7421
  Courriel : infocfcp@grasset.qc.ca
  Site Internet : www.grasset.qc.ca

- **COLLÈGE CDI-DELTA INC.**
  416, de Maisonneuve Ouest, bureau 700
  Montréal (Québec) H3A 1L2
  Tél. : (514) 849-1234
  Sans frais: 1 877 710-1234
  Téléc. : (514) 849-9034
  Site Internet : www.collegedelta.qc.ca

- **COLLÈGE D'INFORMATIQUE MARSAN**
  1001, boul. Maisonneuve Est, 9e étage
  Montréal (Québec) H2L 4P9
  Tél. : (514) 525-3030
  Sans frais: 1 800 338-8643
  Téléc. : (514) 525-3314
  Courriel : info@collegemarsan.qc.ca
  Site Internet : www.collegemarsan.qc.ca

- **COLLÈGE DAWSON**
  3040, rue Sherbrooke Ouest
  Westmount (Québec) H3Z 1A4
  Tél. : (514) 931-8731
  Téléc. : (514) 931-3657
  Courriel : rspivock@dawsoncollege.qc.ca
  Site Internet : www.dawsoncollege.qc.ca

- **COLLÈGE FRANÇAIS (1965) INC.**
  185, avenue Fairmont Ouest
  Montréal (Québec) H2T 2M6
  Tél. : (514) 495-2581
  Téléc. : (514) 495-7145
  Courriel : frantoni@collegefrancais.ca
  Site Internet : www.collegefrancais.ca

- **COLLÈGE HERZING**
  1616, boul. René-Lévesque Ouest
  Montréal (Québec) H3H 1P8
  Tél. : (514) 935-7494
  Téléc. : (514) 933-6182
  Courriel : info@mtl.herzing.edu
  Site Internet : www.herzing.edu/montreal/fr/

- **COLLÈGE LASALLE**
  2000, rue Sainte-Catherine Ouest
  Montréal (Québec) H3H 2T2
  Tél. : (514) 939-2006
  Sans frais : 1 800 363-3541
  Téléc. : (514) 939-2015
  Courriel : admission@clasalle.com
  Site Internet : www.clasalle.qc.ca

- **COLLÈGE O'SULLIVAN DE MONTRÉAL INC.**

  - **COLLÈGE O'SULLIVAN DE MONTRÉAL INC.**
    1191, rue de La Montagne
    Montréal (Québec) H3G 1Z2
    Tél. : (514) 866-4622
    Sans frais: 1 800 621-8055
    Téléc. : (514) 866-6663
    Courriel : admission@osullivan.edu
    Site Internet : www.osullivan.edu

  - **INSTITUT DEMERS INC.**
    10 744, rue Millen
    Montréal (Québec) H2C 2E8
    Tél. : (514) 383-4336
    Site Internet : www.institutdemers.com

  - **INSTITUT DESCARTES**
    410, Saint-Nicolas, bureau 200
    Montréal (Québec) H2Y 2P5
    Tél. : (514) 285-17200
    Téléc.(514) 285-2007
    Courriel : info@idescartes.qc.ca
    Site Internet : www.idescartes.qc.ca

  - **INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC (ITHQ)**
    401, rue de Rigaud
    Montréal (Québec) H2L 4P3
    Tél. : (514) 282-5108
    Sans frais: 1 800 361-5111
    Téléc. : (514) 873-4529
    Site Internet : www.ithq.qc.ca

  - **INSTITUT SUPÉRIEUR D'ÉLECTRONIQUE**
    1500, boul. de Maisonneuve Est, bureau 200
    Montréal (Québec) H2L 2B1
    Tél. : (514) 527-4147
    Téléc. : (514) 527-4140
    Courriel : info@institut.com
    Site Internet : www.institut.com

  - **INSTITUT SUPÉRIEUR D'INFORMATIQUE I.S.I.**
    500, Place d'Armes, bureau 1600
    Montréal (Québec) H2Y 2W2
    Tél. : (514) 842-2426
    Téléc. : (514) 842-2084
    Courriel : helene.larose@isi-mtl.com
    Site Internet : www.isi-mtl.com/

  - **INSTITUT TECCART (1996) INC.**

    - **INSTITUT TECCART (1996) INC.**
      3155, rue Hochelaga
      Montréal (Québec) H1W 1G4
      Tél. : (514) 526-2501
      Sans frais: 1 866 832-2278
      Téléc. : (514) 526-9192
      Site Internet : www.teccart.qc.ca

    - **MACDONALD COLLEGE**
      21 111, chemin Lakeshore
      Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3V9
      Tél. : (514) 398-7928
      Téléc. : (514) 398-7968
      Site Internet : www.mcgill.ca/macdonald/

    - **VANIER COLLEGE**
      821, avenue Sainte-Croix
      Ville Saint-Laurent (Québec) H4L 3X9
      Tél. : (514) 744-7500
      Téléc. : (514) 744-7505
      Site Internet : www.vaniercollege.qc.ca

- **ÉCOLE DE TECHNOLOGIE SUPÉRIEURE (ETS)**
  1100, rue Notre-Dame Ouest
  Montréal (Québec) H3C 1K3
  Tél. : (514) 396-8800
  Téléc. : (514) 396-8950
  Courriel : admission@etsmtl.ca
  Site Internet : www.etsmtl.ca

- **ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES COMMERCIALES (HEC)**
  3000, chemin de la Côte-Sainte-Catherine
  Montréal (Québec) H3T 2A7
  Tél. : (514) 340-6000
  Téléc. : (514) 340-6411
  Courriel : info@hec.ca
  Site Internet : www.hec.ca

  Centre de perfectionnement
  3000, chemin de la Côte-Sainte-Catherine
  Bureau 3,133
  Montréal (Québec) H3T 2A7
  Tél. : (514) 340-6001
  Téléc. : (514) 340-6470
  Courriel : cphec@hec.ca
  Site Internet : www.hec.ca/cphec

- **ÉCOLE POLYTECHNIQUE**
  2900, boul. Édouard-Montpetit
  C. P. 6079, succ. Centre-Ville
  Montréal (Québec) H3C 3A7
  Tél. : (514) 340-4711
  Téléc. : (514) 340-5964
  Site Internet : www.polymtl.ca

- **UNIVERSITÉ CONCORDIA**
  1455, boul. de Maisonneuve Ouest
  Montréal (Québec) H3G 1M8
  Tél. : (514) 848-2424
  Téléc. : (514) 848-2621
  Courriel : communications@concordia.ca
  Site Internet : www.concordia.ca

- **UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL**
  3744, rue Jean-Brillant
  C. P. 6128, succ. Centre-Ville
  Montréal (Québec) H3C 3J7
  Tél. : (514) 343-6111
  Téléc. : (514) 343-5788
  Courriel : guichet@regis.umontreal.ca
  Site Internet : www.umontreal.ca

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL (UQAM)**
  C. P. 8888, succ. Centre-Ville
  Montréal (Québec) H3C 3P8
  Tél. : (514) 987-3132
  Téléc. : (514) 987-7728
  Courriel : admission@uqam.ca
  Site Internet : www.uqam.ca

  CINBIOSE (Centre d'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement)
  C. P. 8888, succ. Centre-Ville
  Montréal (Québec) H3C 3P8
  Tél. : (514) 987-3132
  Téléc. : (514) 987-7728
  Site Internet : www.unites.uqam.ca/cinbiose/

- **UNIVERSITÉ MCGILL**
  845, rue Sherbrooke Ouest
  Montréal (Québec) H3A 2T5
  Tél. : (514) 398-4455
  Site Internet : www.mcgill.ca

- **CS AU CŒUR-DES-VALLÉES**
  582, boul. Cité des Jeunes
  Buckingham (Québec) J8L 2W2
  Tél. : (819) 986-8511
  Téléc. : (819) 986-9283
  Site Internet : www.cscv.qc.ca

  CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie
  584, boul. Cité des Jeunes
  Buckingham (Québec) J8L 2W2
  Tél. : (819) 986-8514
  Sans frais : 1 800 958-9966
  Téléc. : (819) 986-6983
  Courriel : prefontaine.nicole@cscu.qc.ca
  Site Internet : www.cscv.qc.ca

- **CS DES DRAVEURS**
  225, rue Notre-Dame
  Gatineau (Québec) J8P 1K3
  Tél. : (819) 663-9221
  Téléc. : (819) 663-6176
  Courriel : jderrainville@csdraveurs.qc.ca
  Site Internet : www.csdraveurs.qc.ca

  Centre administration, commerce et secrétariat
  183, rue Broadway Ouest
  Gatineau (Québec) J8P 3T6
  Tél. : (819) 643-4640
  Téléc. : (819) 643-5204
  Courriel : slabelle@csdraveurs.qc.ca
  Site Internet : www.csdraveurs.qc.ca/cacs

- **CS DES HAUTS-BOIS-DE-L'OUTAOUAIS**
  331, rue du Couvent
  Maniwaki (Québec) J9E 1H5
  Tél. : (819) 449-7866
  Téléc. : (819) 449-6083
  Site Internet : www.cshbo.qc.ca

  CFP de la Haute-Gatineau
  211, rue Henri-Bourassa
  Maniwaki (Québec) J9E 1E4
  Tél. : (819) 449-7922
  Téléc. : (819) 449-7235
  Site Internet : www.cshbo.qc.ca/cfpmki/

  CFP Pontiac
  250, chemin de la Chute, C. P. 760
  Fort-Coulonge (Québec) J0X 1V0
  Tél. : (819) 683-1419
  Téléc. : (819) 683-2251
  Courriel : cfp-pontiac@cshbo.qc.ca
  Site Internet : http://cfppontiac.tripod.ca

- **CS PORTAGES-DE-L'OUTAOUAIS**
  225, rue Saint-Rédempteur
  Hull (Québec) J8X 2T3
  Tél. : (819) 771-4548
  Téléc. : (819) 770-6964
  Site Internet : www.cspo.qc.ca

  CFP de l'Outaouais
  249, boul. Cité-des-Jeunes
  Hull (Québec) J8Y 6L2
  Tél. : (819) 771-0863
  Téléc. : (819) 771-2609
  Courriel : cfp.outaouais@cspo.qc.ca
  Site Internet : www.cspo.qc.ca

  CF Vision-Avenir
  30, rue Saint-Raymond
  Hull (Québec) J8Y 1R6
  Tél. : (819) 771-7620
  Téléc. : (819) 771-1635
  Courriel : centre.vision-avenir@cspo.qc.ca
  Site Internet : www.cspo.qc.ca

➢ **CS WESTERN QUÉBEC**
170, rue Principale
Aylmer (Québec) J9H 6K1
Tél. : (819) 684-2336
Sans frais : 1 800 363-9111
Téléc. : (819) 684-1328
Courriel : rahern@wqsb.qc.ca
Site Internet : www.wqsb.qc.ca

Centre des carrières Western Québec
100, Frank Robinson
Aylmer (Québec) J9H 4A6
Tél. : (819) 684-1770
Téléc. : (819) 684-5350
Courriel : wqcc@wqsb.q.ca
Site Internet : www.wqsb.qc.ca

CFP Maniwaki
265, rue Hill
Maniwaki (Québec) J9E 3G8
Tél. : (819) 449-1731
Téléc. : (819) 449-4171
Courriel : aemaniwaki@wgsb.qc.ca
Site Internet : www.wqsb.qc.ca

CFP Pontiac
455, rue Maple Street, C. P. 4600
Shawville (Québec) J0X 2Y0
Tél. : (819) 647-5605
Téléc. : (819) 647-5265
Courriel : aepontiac@wqsb.qc.ca
Site Internet : www.wqsb.qc.ca/aepontiac

Collégial

➢ **CÉGEP DE L'OUTAOUAIS**
333, boul. Cité des Jeunes, C. P. 5220
Hull (Québec) J8Y 6M5
Tél. : (819) 770-4012
Téléc. : (819) 770-8167
Courriel : mouellet@coll-outao.qc.ca
Site Internet : www.coll-outao.qc.ca

➢ **COLLÈGE HÉRITAGE**
325, boul. Cité des Jeunes
Hull (Québec) J8Y 6T3
Tél. : (819) 778-2270
Téléc. : (819) 778-7364
Courriel : rwaddell@cegep-heritabe.qc.ca
Site Internet : www.cegep-heritage.qc.ca

➢ **MULTICOLLÈGE DE L'OUEST DU QUÉBEC**
(Regroupement des collèges Teccart, Mérici, Campus Notre-Dame-de-Foy)
217, rue Montcalm
Hull (Québec) J8Y 6X1
Tél. : (819) 595-1115
Sans frais: 1-877-Multi
Téléc. : (819) 595-4882
Courriel : info@multicollege.qc.ca
Site Internet : www.multicollege.qc.ca

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À HULL (UQAH)**
  C. P. 1250, succ. B
  Hull (Québec) J8X 3X7
  Tél. : (819) 773-1850
  Sans frais : 1 800 567-1283
  Téléc. : (819) 773-1835
  Courriel : question@uqah.uquebec.ca
  Site Internet : www.uqah.uquebec.ca

- **CS DE ROUYN-NORANDA**
  70, rue des Oblats Est
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5C9
  Tél. : (819) 762-8161
  Téléc. : (819) 764-7170
  Courriel : dgcsm@csrn.qc.ca
  Site Internet : www.csrn.qc.ca

  Centre Polymétier
  15, 10e Rue, C. P. 908
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5C9
  Tél. : (819) 764-9523
  Téléc. : (819) 764-7174
  Courriel : cpoly@csrn.qc.ca
  Site Internet : www.cpcsrn.qc.ca

- **CS DE L'OR-ET-DES-BOIS**
  799, boul. Forest
  Val-d'Or (Québec) J9P 2L4
  Tél. : (819) 825-4220
  Téléc. : (819) 825-5305
  Courriel : info@csob.qc.ca
  Site Internet : www.csob.qc.ca

  CFP Val-d'Or
  125, rue Self
  Val-d'Or (Québec) J9P 3N2
  Tél. : (819) 825-6366 poste 2612
  Téléc. : (819) 825-9890
  Courriel : tremblay-jean-bruno@csob.qc.ca

- **CS DU LAC-ABITIBI**
  500, rue Principale
  La Sarre (Québec) J9Z 2A2
  Tél. : (819) 333-5411
  Téléc. : (819) 333-3044
  Courriel : site-web@csabitibi.qc.ca

  CFP Lac-Abitibi
  500, rue Principale
  La Sarre (Québec) J9Z 2A2
  Tél. : (819) 333-2387
  Téléc. : (819) 333-3603
  Courriel : chouinard@csabitibi.qc.ca
  Site Internet : www.ckm9direct.com/cfplas/

- **CS DU LAC-TÉMISCAMINGUE**
  2, rue Maisonneuve, C. P. 700
  Ville-Marie (Québec) J0Z 3W0
  Tél. : (819) 629-2472
  Téléc. : (819) 629-2791
  Courriel : huguette.blais@cslactem.qc.ca
  Site Internet : www.cslactem.qc.ca

  Centre d'éducation des adultes L'Envol
  451, chemin Kipawa
  Témiscamingue (Québec) J0Z 3R0
  Tél. : (819) 627-9558
  Téléc. : (819) 627-1951
  Courriel : centrelenvol.@sympatico.ca
  Site Internet : www.cslactem.qc.ca

  Centre Frère-Moffette
  9, rue Notre-Dame-de-Lourdes, C. P. 720
  Ville-Marie (Québec) J0Z 3W0
  Tél. : (819) 629-2144
  Téléc. : (819) 629-2064
  Courriel : sea@cslactem.qc.ca
  Site Internet : www.cslactem.qc.ca

- **CS HARRICANA**
  341, rue Principale Nord, 3e étage
  Amos (Québec) J9T 2L8
  Tél. : (819) 732-6561
  Téléc. : (819) 732-1623
  Courriel : communications@csharricana.qc.ca
  Site Internet : www.csharricana.qc.ca/

CF Harricana
850, 1re Rue Est
Amos (Québec) J9T 2H8
Tél. : (819) 732-3221
Téléc. : (819) 732-7701
Courriel : lamprond@csharricana.qc.ca
Site Internet : www.csharricana.qc.ca/secondaire.html

Collégial

- **CÉGEP DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE**
  425, boul. du Collège, C. P. 1500
  Rouyn (Québec) J9X 5E5
  Tél. : (819) 762-0931
  Téléc. : (819) 762-3815
  Courriel : louis.pare@cegepat.qc.ca
  Site Internet : www.cegepat.qc.ca

Université

- **UNIVERSITÉ DU QUÉBEC EN ABITIBI-TÉMISCAMINGUE (UQAT)**
  445, boul. de l'Université
  Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5E4
  Tél. : (819) 762-0971
  Téléc. : (819) 797-4727
  Site Internet : www.uqat.uquebec.ca

Secondaire

- **CS DE L'ESTUAIRE**
  771, boul. Joliet
  Baie-Comeau (Québec) G5C 1P3
  Tél. : (418) 589-0806
  Téléc. : (418) 589-2711
  Courriel : cse@csestuaire.qc.ca
  Site Internet : www.csestuaire.qc.ca

  CFP André-Jacob
  Édifice André-Jacob
  Tél. : (418) 296-0739
  Téléc. : (418) 589-1347
  Courriel : boivind@grics.qc.ca
  Site Internet : www.csestuaire.qc.ca

  CFP de Forestville
  34, 11e Rue
  Forestville (Québec) G0T 1E0
  Tél. : (418) 587-4735
  Tél. sans frais : 1 800 463-2238
  Téléc. : (418) 587-4016
  Courriel : cfchcn@grics.qc.ca
  Site Internet : www.csestuaire.qc.ca

- **CS DU FER**
  30, rue Comeau
  Sept-Îles (Québec) G4R 4N2
  Tél. : (418) 968-9901
  Téléc. : (418) 962-7760
  Courriel : enmf@mail.csdufer.qc.ca
  Site Internet : www.csdufer.qc.ca

  CF A.-W.-Gagné
  9, rue de la Vérendrye
  Téléc. : (418) 968-6536
  Courriel : gilbert.parent@cfdufer.qc.ca
  Site Internet : www.csdufer.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP DE BAIE-COMEAU**
  537, boul. Blanche
  Baie-Comeau (Québec) G5C 2B2
  Tél. : (418) 589-5707
  Sans frais : 1-800-463-2030
  Téléc. : (418) 589-9842
  Courriel : fraduval@cegep-baie-comeau.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-baie-comeau.qc.ca

- **CÉGEP DE SEPT-ÎLES**
  175, rue de la Vérendrye
  Sept-Îles (Québec) G4R 5B7
  Tél. : (418) 962-9848
  Téléc. : (418) 962-2458
  Courriel : christian.gagnon@cegep-sept-iles.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-sept-iles.qc.ca/home.asp

Secondaire

- **CS CRIE**
  208, rue Principale, C. P. 1210
  Mistissini (Québec) G0W 1C0
  Tél. : (418) 923-2764
  Téléc. : (418) 923-2072
  Courriel : rottereyes@cscree.qc.ca
  Site Internet : www.cscree.qc.ca/csb/

  CFP Chisasibi
  C. P. 180
  Center Road
  Chisasibi (Québec) J0M 1E0
  Tél. : (819) 855-2230
  Téléc. : (819) 855-2519
  Courriel : eblackned@cscree.qc.ca

  CFP Mistissini
  216, rue Amisk
  Mistissini (Québec) G0W 1C0
  Tél. : (418) 923-3347
  Téléc. : (418) 923-2270
  Courriel : miserhoff@cscree.qc.ca

- **CS DE LA BAIE-JAMES**
  596, 4e Rue
  Chibougamau (Québec) G8P 1S3
  Tél. : (418) 748-7621
  Téléc. : (418) 748-2440
  Courriel : csbj@csbaiejames.qc.ca
  Site Internet : www.csbaiejames.qc.ca

  CFP de la Jamésie
  265, rue Lanctôt
  Chibougamau (Québec) G8P 1C1
  Tél. : (418) 748-7621
  Téléc. : (418) 748-2735
  Courriel : cdube@csbaiejames.qc.ca
  Site Internet : www.csbaiejames.qc.ca

- **CS KATIVIK**
  2055, avenue Oxford
  Montréal (Québec) H4A 2X6
  Tél. : (514) 482-8220
  Téléc. : (514) 369-2636
  Courriel : general@kativik.qc.ca
  Site Internet : www.kativik.qc.ca

  CFP du Nunavikk
  Inukjuak (Québec) J0M 1M0
  Tél. : (819) 254-8247
  Téléc. : (819) 254-8595

  CFP Kajusivik
  C. P. 309
  Kuujjuaq (Québec) J0M 1C0
  Tél. : (819) 964-2750

Secondaire

- **CS DES CHIC-CHOCS**
  102, rue Jacques-Cartier
  Gaspé (Québec) G4X 2S9
  Tél. : (418) 368-3499
  Téléc. : (418) 368-6531
  Courriel : chantal.francoeur@cschic-chocs.net
  Site Internet : www.cschic-chocs.net

  CFP C.-E.-Pouliot
  85, boul. Gaspé
  Gaspé (Québec) G4X 2T8
  Tél. : (418) 368-6117
  Téléc. : (418) 368-5544
  Courriel : dir.cepouliot@cschic-chocs.net
  Site Internet : www.cschic-chocs.net

  CFP de la Haute-Gaspésie
  27, chemin du Parc, C. P. 189
  Sainte-Anne-des-Monts (Québec) G4V 2B9
  Tél. : (418) 763-5323
  Téléc. : (418) 763-7307
  Courriel : roger.masson@cschic-chocs.net
  Site Internet : www.cschic-chocs.net

- **CS EASTERN SHORES SB**
  40, rue Mont Sorel
  New-Carlisle (Québec) G0C 1Z0
  Tél. : (418) 752-2247
  Téléc. : (418) 752-6447
  Courriel : stuart.richards@essb.qc.ca
  Site Internet : www.easternshores.qc.ca

  CFP de Hopetown
  224, route 132
  Hope Town (Québec) G0C 2K0
  Tél. : (418) 752-3848
  Téléc. : (418) 752-2434

  CFP de New Richmond/Maria
  163, boul. Perron Ouest
  New Richmond (Québec) G0C 2B0
  Tél. : (418) 392-4441
  Téléc. : (418) 392-5754

  CFP Wakeham
  584, rue Wakeham
  Gaspé (Québec) G4X 2A7
  Tél. : (418) 368-3376
  Téléc. : (418) 368-2101
  Courriel : gaspetax@globetrotter.qc.ca

- **CS RENÉ-LÉVESQUE**
  24, rue du Centre Civique
  Carleton (Québec) G0C 1J0
  Tél. : (418) 364-6619
  Téléc. : (418) 364-7598
  Courriel : jysavoie@csrl.net
  Site Internet : www.cs-renelevesque.qc.ca

  Centre L'Envol
  15, rue Comeau, C. P. 350
  Carleton (Québec) G0C 1J0
  Tél. : (418) 364-7510
  Téléc. : 9418) 364-7530
  Site Internet : www.cs-renelevesque.qc.ca

  CFP Chandler – Grande-Rivière
  115, rue M^{gr} Ross Ouest, Pavillon A
  Chandler (Québec) G0C 1K0
  Tél. : (418) 689-3911
  Téléc. : (418) 689-4260

CFP Paspébiac-Bonaventure
143, avenue Louisbourg, C. P. 728
Bonaventure (Québec) G0C 1E0
Tél. : (418) 534-4677
Téléc. : (418) 534-41
Courriel : centre.fpbonaventure.csrl.net
Site Internet : www.cs-renelevesque.qc.ca

CÉGEP DE LA GASPÉSIE ET DES ÎLES

Campus de Carleton
776, boul. Perron, C. P. 1000
Carleton (Québec) G0C 1J0
Tél. : (418) 364-3341
Téléc. : (418) 364-793b
Courriel : carleton@collegia.qc.ca
Site Internet : www.cgaspesie.qc.ca

Campus de Gaspé
96, rue Jacques-Cartier
Gaspé (Québec) G4X 2S8
Tél. : (418) 368-6688
Téléc. : (418) 368-5290
Courriel : gaspe@collegia.qc.ca
Site Internet : www.cgaspesie.qc.ca

Campus de Grande-Rivière
167, Grande-Allée Est
Grande-Rivière (Québec) G0C 1V0
Tél. : (418) 385-1010
Téléc. : (418) 385-2888
Courriel : grande-riviere@collegia.qc.ca
Site Internet : www.cgaspesie.qc.ca/gderiviere/index.html

Campus des Îles-de-la-Madeleine
C. P. 238, Étang-du-Nord
Îles-de-la-Madeleine (Québec) G0B 1E0
Tél. : (418) 986-2437
Téléc. : (418) 986-6788
Courriel : iles@collegia.qc.ca
Site Internet : www.collegia.qc.ca/iles/iles.html

Secondaire

- **CS DE L'AMIANTE**
  650, rue Lapierre
  Thetford Mines (Québec) G6G 7P1
  Tél. : (418) 338-7808
  Téléc. : (418) 335-5213
  Courriel : seafpamiante@grics.qc.ca
  Site Internet : www.csamiante.qc.ca

  CFP Le Tremplin
  578, rue Monfette
  Thetford Mines (Québec) G6G 7G9
  Tél. : (418) 335-2921
  Téléc. : (418) 335-5775
  Courriel : tremplinamiante@csamiante.qc.ca
  Site Internet : www.cfpletremplin.com/

- **CS DE LA BEAUCE-ETCHEMIN**
  1925, 118e Rue Est
  Ville Saint-Georges (Québec)
  G5Y 7R7
  Tél. : (418) 228-5541
  Téléc. : (418) 228-5549
  Courriel : direction.generale@csbe.qc.ca
  Site Internet : www.csbe.qc.ca

  CFP Mariverain
  919, route Saint-Martin
  Sainte-Marie (Québec) G6E 1E6
  Tél. : (418) 387-8214
  Téléc. : (418) 386-1907
  Courriel : cfp.ste-marie@csbe.qc.ca
  Site Internet : www.csbe.qc.ca/cfpsm/index1.html

  CFP Pozer
  425, 16e Rue ouest
  Saint-Georges-de-Beauce (Québec)
  G5Y 4W2
  Tél. : (418) 226-2685
  Téléc. : (418) 226-2637
  Courriel : cfp.pozer@csbe.qc.ca
  Site Internet : www.csbe.qc.ca/cfppozer/

  C.I.M.I.C.
  11 700, 25e Avenue
  Saint-Georges-de-Beauce (Québec)
  G5Y 8B8
  Tél. : (418) 228-1993
  Téléc. : (418) 228-1739
  Courriel : fp.cimic@csbe.qc.ca
  Site Internet : www.cimic.csbe.qc.ca

- **CS DE LA CÔTE-DU-SUD**
  157, rue Saint-Louis
  Montmagny (Québec) G5V 4N3
  Tél. : (418) 248-2016
  Téléc. : (418) 248-7387
  Courriel : corogast@cscotesud.qc.ca
  Site Internet : www.cscotesud.qc.ca

  CFP L'Envolée-de-Montmagny
  141, boulevard Taché Est
  Montmagny (Québec) G5V 1B9
  Tél. : (418) 248-2370
  Téléc. : (418) 248-2374
  Courriel : centrefpenvolee@cscotesud.qc.ca
  Site Internet : www.cscotesud.qc.ca/Centresfp_cadre.htm

- **CS DES NAVIGATEURS**
  1860, 1re Rue
  Saint-Romuald (Québec) G6W 5M6
  Tél. : (418) 839-0505
  Téléc. : (418) 839-0536
  Courriel : dg@csnavigateurs.qc.ca
  Site Internet : www.csdn.qc.ca/

  CFP de Lévis
  30, rue Vincent-Chagnon
  Lévis (Québec) G6V 4V6
  Tél. : (418) 838-8400
  Téléc. : (418) 838-8396
  Courriel : cfplevis@csnavigateurs.qc.ca
  Site Internet : www.csdn.qc.ca/

  CFP Gabriel-Rousseau
  1155, boul. de la Rive-Sud
  Saint-Romuald (Québec) G6W 5M6
  Tél. : (418) 839-0508
  Téléc. : (418) 839-0504
  Courriel : cfpgr@csnavigateurs.qc.ca
  Site Internet : www.csdn.qc.ca/

Collégial

- **CÉGEP BEAUCE-APPALACHES**
  1055, 116e Rue Est
  Saint-Georges (Québec) G5Y 3G1
  Tél. : (418) 228-8896 poste 201
  Téléc. : (418) 228-0562
  Courriel : npuolin@cegepbceapp.qc.ca
  Site Internet : www.cegepbceapp.qc.ca

- **CÉGEP DE LA RÉGION DE L'AMIANTE**
  671, boul. Smith Sud
  Thetford Mines (Québec) G6G 1N1
  Tél. : (418) 338-8591
  Téléc. : (418) 338-3498
  Courriel : ptoulouse@cegep-ra.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-ra.qc.ca

- **CÉGEP DE LÉVIS-LAUZON**
  205, rue Mgr Ignace-Bourget
  Lévis (Québec) G6V 6Z9
  Tél. : (418) 833-5110
  Téléc. : (418) 833-7323
  Courriel : sylvie.vallieres@clevislauzon.qc.ca
  Site Internet : www.clevislauzon.qc.ca

- **CEGEP DE LA POCATIÈRE**
  Campus Montmagny
  115, boul. Taché Est
  Montmagny (Québec) G5V 4J8
  Tél. : (418) 248-7164
  Téléc. : (418) 248-9484
  Courriel : fcontinue@cec.montmagny.qc.ca
  Site Internet : www.cec.montmagny.qc.ca/

Secondaire

- **CS DE LAVAL**
  2275, rue Honoré-Mercier
  Laval (Québec) H7L 2T1
  Tél. : (450) 625-6951
  Téléc. : (450) 625-2042
  Courriel : mlemieux@cslaval.qc.ca
  Site Internet : www.cslaval.qc.ca

  CF des adultes
  50, Montée Masson
  Laval (Québec) H7E 4P2
  Tél. : (450) 661-8150

  CFP Compétences 2000
  777, avenue de Bois-de-Boulogne
  Laval (Québec) H7N 4G1
  Tél. : (450) 662-6700
  Téléc. : (450) 662-5747
  Site Internet : www.cslaval.qc.ca/competences2000

  CFP Paul-Émile Dufresne
  2525, boul. de la Renaissance
  Laval (Québec) H7L 3Y2
  Tél. : (450) 628-1322
  Téléc. : (450) 628-7028
  Site Internet : www.cslaval.qc.ca/PaulEmileDufresne

  École hôtelière de Laval
  190, rue Roseval
  Laval (Québec) H7L 2V6
  Tél. : (450) 662-7000 poste 2400
  Téléc. : (450) 963-3203
  Courriel : ecolehoteliere@cslaval.qc.ca
  Site Internet : www.cslaval.qc.ca/EcoleHoteliere

  École Polymécanique de Laval
  4095, boul. Lévesque Est
  Laval (Québec) H7E 2R8
  Tél. : (450) 661-8150
  Téléc. : (450) 661-8159
  Courriel : polymecanique@cslaval.qc.ca
  Site Internet : www.cslaval.qc.cap.Polymecanique

- **CS SIR-WILFRID-LAURIER**
  235, Montée Lesage
  Rosemère (Québec) J7A 4Y6
  Tél. : (450) 621-5600
  Téléc. : (450) 621-7929
  Site Internet : www.swlauriersb.qc.ca

  Centre Chomedey
  3200, boul. du Souvenir Ouest
  Chomedey (Québec) H7V 1W9
  Tél. : (450) 688-2933
  Téléc. : (450) 688-8125
  Courriel : infochomedey@swlauriersb.qc.ca
  Site Internet : www.swlauriersb.qc.ca

  Centre Lachute
  171, rue Mary
  Lachute (Québec) J8H 2C1
  Tél. : (450) 562-3721
  Téléc. : (450) 562-5738
  Courriel : infolachute@swlauriersb.qc.ca
  Site Internet : www.swlauriersb.qc.ca

Centre Joliette
393, rue de Lanaudière
Joliette (Québec) J6E 2L9
Tél. : (450) 752-1431
Téléc. : (450) 752-1431
Courriel : infojoliette@swlauriersb.qc.ca
Site Internet : www.swlauriersb.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP MONTMORENCY**
  475, boul. de l'Avenir
  Laval (Québec) H7N 5H9
  Tél. : (514) 975-6100
  Téléc. : (514) 975-6116
  Courriel : gcharest@cmontmorency.qc.ca
  Site Internet : www.cmontmorency.qc.ca

- **COLLÈGE CDI-DELTA INC. (Laval)**
  3, place Laval, bureau 400
  Laval (Québec) H7N 1A2
  Tél. : (450) 662-9090
  Téléc. : (450) 662-0741
  Site Internet : www.cdicollege.com

Université

- **INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE (INRS)**
  INSTITUT ARMAND-FRAPPIER
  Campus Laval
  531, boul. des Prairies
  Laval (Québec) H7V 1B7
  Tél. : (514) 687-5010
  Téléc. : (514) 686-5501
  Courriel : pierre.talbot@inrs-iaf.uquebec.ca
  Site Internet : www.insr-iaf.uquebec.ca

  Campus Pointe-Claire
  245, boul. Hymus
  Pointe-Claire (Québec) H9R 1G6
  Tél. : (514) 630-8800
  Téléc. : (514) 630-8850
  Courriel : pierre.talbot@inrs-iaf.uquebec.ca
  Site Internet : www.inrs-iaf.uquebec.ca

Lanaudière (14)

Secondaire

- **CS DES AFFLUENTS**
  80, rue Jean-Baptiste-Meilleur
  Repentigny (Québec) J6A 6C5
  Tél. : (450) 492-9400
  Téléc. : (450) 492-3720
  Courriel : info@csaffluents.qc.ca
  Site Internet : www.csaffluents.qc.ca

  CFP des Moulins
  2525, boul. des Entreprises
  Terrebonne (Québec) J6X 4J9
  Tél. : (450) 968-3121 poste 221
  Téléc. : (450) 968-2267
  Site Internet : www.cfpmoulins.qc.ca/cfpmoulins/index.htm

  CFP des Riverains
  120, rue Valmont
  Repentigny (Québec) J5Y 1N9
  Tél. : (450) 654-2722 poste 226
  Téléc. : (450) 581-3026
  Courriel : Cfp-DesRiverains@csaffluents.qc.ca
  Site Internet : www.csaffluents.qc.ca

- **CS DES SAMARES**
  4671, rue Principale
  Saint-Félix-de-Valois (Québec) J0K 2M0
  Tél. : (450) 758-3500
  Téléc. : (450) 889-8604
  Courriel : argile@cssamares.qc.ca
  Site Internet : www.cssamares.qc.ca

  CFP l'Argile
  916, rue Ladouceur
  Joliette (Québec) J6E 3W7
  Tél. : (450) 755-7278
  Téléc. : (450) 755-7012
  Courriel : argile@cssamares.qc.ca
  Site Internet : www.cssamares.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE À JOLIETTE**
  20, rue Saint-Charles Sud
  Joliette (Québec) J6E 4T1
  Tél. : (450) 759-1661
  Téléc. : (450) 759-7120
  Courriel : joliette@collanaud.qc.ca
  Site Internet : www.collanaud.qc.ca

- **CÉGEP RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE À L'ASSOMPTION**
  180, rue Dorval
  L'Assomption (Québec) J5W 6C1
  Tél. : (450) 470-0922
  Téléc. : (450) 589-8926
  Courriel : lassomption@collanaud.qc.ca
  Site Internet : www.collanaud.qc.ca

- **CÉGEP RÉGIONAL DE LANAUDIÈRE À TERREBONNE**
  2505, boul. des Entreprises
  Terrebonne (Québec) J6X 5S5
  Tél. : (450) 470-0933
  Téléc. : (450) 477-6933
  Courriel : terrebonne@collanaud.qc.ca
  Site Internet : www.collanaud.qc.ca

- **CS DE LA RIVIÈRE-DU-NORD**
  795, rue Melançon
  Saint-Jérôme (Québec) J7Z 4L1
  Tél. : (450) 436-6721, poste 308
  Téléc. : (450) 436-3770
  Courriel : pichej1@csrdn.qc.ca
  Site Internet : www.csrdn.qc.ca/

  CF du transport routier de Saint-Jérôme
  17 000, rue Aubin
  Mirabel (Québec) J7J 1B1
  Tél. : (450) 435-0167
  Sans frais: 1 877 435-0167
  Courriel : barkanyh@csrdn.qc.ca
  Site Internet : www.formationcftr.com/

  CFP Saint-Jérôme
  917, Montée Saint-Nicolas
  Saint-Jérôme (Québec) J7Y 4C7
  Tél. : (450) 565-0006
  Téléc. : (450) 565-8422
  Site Internet : www.csrdn.qc.ca/

  Centre Performance Plus
  462, avenue Argenteuil
  Lachute (Québec) J8H 1W9
  Tél. : (450) 566-7587
  Téléc. : (450) 562-7722
  Site Internet : www.csrdn.cfp.org

- **CS DES LAURENTIDES**
  13, rue Saint-Antoine
  Sainte-Agathe-des-Monts (Québec)
  J8C 2C3
  Tél. : (819) 326-0333
  Téléc. : (819) 326-2121
  Courriel : tremblayc@inforoutefpt.org
  Site Internet : www.cslaurentides.qc.ca

  CFP Le Florès
  700, boul. Docteur Gervais
  Saint-Jovite (Québec) J0T 2H0
  Tél. : (819) 425-2710
  Téléc. : (819) 425-3352
  Site Internet : www.cslaurentides.qc.ca/ecole/leflores

  École hôtelière des Laurentides
  150, rue Lesage
  Sainte-Adèle (Québec) J8B 1R4
  Tél. : (450) 229-7604
  Téléc. : (450) 229-5771
  Courriel : hoteliere@cslaurentides.qc.ca
  Site Internet : www.cslaurentides.qc.ca/ecole/ehdl

  CFP le Virage
  2672, Route 117, C. P. 330
  Mont Rolland (Québec) J0R 1G0
  Tél. : (450) 229-2961
  Téléc. : (450) 229-8131
  Courriel : virage@cslaurentides.qc.ca

- **CS LA SEIGNEURIE-DES-MILLE-ÎLES**
  430, boul. Arthur-Sauvé
  Saint-Eustache (Québec) J7R 6V6
  Tél. : (450) 974-7000
  Téléc. : (450) 974-0965
  Courriel : info@cssmi.qc.ca
  Site Internet : cssmi.qc.ca

  CF du transport routier (CFTR)
  17 000, rue Aubin
  Mirabel (Québec) J7J 1B1
  Tél. : (450) 435-0167
  Sans frais : 1 877 435-0167
  Téléc. : (450) 436-0933
  Site Internet : www.formationcftr.com

CFP de Blainville
1005, chemin du Plan-Bouchard
Blainville (Québec) J7C 4N4
Tél. : (450) 433-5480
Téléc. : (450) 433-5485
Site Internet : cfpb.cssmi.qc.ca

CFP L'Émergence
1600, chemin d'Oka
Deux-Montagnes (Québec) J7R 1M9
Tél. : (450) 623-3079
Téléc. : (450) 623-4608
Site Internet : www.cssmi.qc.ca/etablissements

- **CS PIERRE-NEVEU**
  525, rue de la Madone
  Mont-Laurier (Québec) J9L 1S4
  Tél. : (819) 623-4310
  Téléc. : (819) 623-7979
  Courriel : mcguire.jc@cspierre-neveu.qc.ca
  Site Internet : www.cspierre-neveu.qc.ca

CFP Mont-Laurier
850, rue Taché
Mont-Laurier (Québec) J9L 2K2
Tél. : (819) 623-4111
Téléc. : (819) 623-3049
Courriel : cfpml@cspn.qc.ca
Site Internet : www.cfpml.qc.ca

Collégial

- **CÉGEP DE SAINT-JÉRÔME**
  455, rue Fournier
  Saint-Jérôme (Québec) J7Z 4V2
  Tél. : (450) 436-1580
  Téléc. : (450) 436-7348
  Courriel : mturgeon@cstj.net
  Site Internet : www.cegep-st-jerome.qc.ca/

- **CÉGEP LIONEL-GROULX**
  100, rue Duquet
  Sainte-Thérèse (Québec) J7E 3G6
  Tél. : (514) 430-3120
  Téléc. : (514) 971-7883
  Courriel : dvigeant@clg.qc.ca
  Site Internet : www.clg.qc.ca

- **CF DE ROUTIERS EXPRESS**
  1425, rue Graham-Bell, bureau 200
  Boucherville (Québec) J4B 6A1
  Tél. : (450) 449-5445
  Téléc. : (450) 449-6303
  Courriel : cfre@routiers-express.com
  Site Internet : www.routiers-express.com

- **CS DE LA VALLÉE-DES-TISSERANDS**
  660, rue Ellice
  Beauharnois (Québec) J6N 3S1
  Tél. : (450) 225-2788
  Sans frais : 1 877 225-2788
  Téléc. : (450) 225-0691
  Courriel : info@csvt.qc.ca
  Site Internet : www.csvt.qc.ca/

  CFP de la Pointe-du-Lac
  455, rue Jacques-Cartier
  Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6T 6L9
  Tél. : (450) 371-2009
  Téléc. : (450) 371-1157
  Courriel : cfppdulac@csvt.qc.ca
  Site Internet : www.csvt.qc.ca/cfp/pte_lac/menu.htm

- **CS DE SAINT-HYACINTHE**
  2255, avenue Sainte-Anne
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5H7
  Tél. : (450) 773-8401
  Téléc. : (450) 773-6876
  Courriel : info.cssh@prologue.qc.ca
  Site Internet : www.cssh.qc.ca

  École professionnelle de Saint-Hyacinthe
  1455, boul. Casavant Est
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8S8
  Tél. : (450) 773-8401
  Téléc. : (450) 771-0277
  Courriel : info@epsh.cssh.qc.ca
  Site Internet : www.epsh.cssh.qc.ca

- **CS DE SOREL-TRACY**
  41, avenue de l'Hôtel-Dieu
  Sorel (Québec) J3P 1L1
  Tél. : (450) 746-3990
  Téléc. : (450) 746-4474
  Courriel : dgen@cs-soreltracy.qc.ca
  Site Internet : www.cs-soreltracy.qc.ca

  CFP
  2725, boul. de la Mairie
  Tracy (Québec) J3R 1C2
  Tél. : (450) 743-1285
  Téléc. : (450) 743-2307
  Site Internet : www.cs-soreltracy.qc.ca/

  CFP Bernard-Gariépy
  5105, boul. des Étudiants
  Tracy (Québec) J3R 4K7
  Tél. : (450) 743-1284
  Téléc. : (450) 743-1872
  Site Internet : www.cs-soreltracy.qc.ca/

- **CS DES GRANDES-SEIGNEURIES**
  50, boul. Taschereau
  La Prairie (Québec) J5R 4V3
  Tél. : (450) 444-4484
  Téléc. : (450) 659-4195
  Courriel : directiongenerale@csdgs.qc.ca
  Site Internet : www.csdgs.qc.ca

CFP Châteauguay
225, boul. Brisebois
Châteauguay (Québec) J6K 4Y6
Tél. : (450) 692-8267
Téléc. : (450) 692-0970
Courriel : efpc@csdgs.qc.ca
Site Internet : www.csdgs.qc.ca

CFP Compétence de la Rive-Sud
399, Conrad-Pelletier
La Prairie (Québec) J5R 4V1
Tél. : (450) 659-9724
Téléc. : (450) 659-2315
Courriel : competencer@csdgs.qc.ca
Site Internet : www.csdgs.qc.ca

➢ **CS DES HAUTES-RIVIÈRES**
210, rue Notre-Dame
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 6N3
Tél. : (450) 359-6411
Téléc. : (450) 359-1569
Courriel : cadg@csdhr.qc.ca
Site Internet : www.csdhr.qc.ca

Centre Armand-Racicot
940, boul. de Normandie
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3A 1A7
Tél. : (450) 348-0413
Téléc. : (450) 348-0417
Courriel : centrearmandracicot@csdhr.qc.ca
Site Internet : www.csdhr.qc.ca

➢ **CS DES PATRIOTES**
1740, rue Roberval
Saint-Bruno-de-Montarville (Québec)
J3V 3R3
Tél. : (450) 441-2919
Téléc. : (450) 441-0838
Courriel : courriel@csp.qc.ca
Site Internet : www.csp.qc.ca

CFP des Patriotes
2121, rue Bombardier
Sainte-Julie (Québec) J3E 2M8
Tél. : (450) 649-3329
Téléc. : (450) 649-8880
Courriel : cfp@csp.qc.ca
Site Internet : http://cfp.csp.qc.ca/

CFP du Richelieu
720, rue Morin
McMasterville (Québec) J3O 1H1
Tél. : (450) 467-0264
Téléc. : (450) 464-4250
Courriel : cfr@csp.qc.ca
Site Internet : www.csp.qc.ca

➢ **CS DES TROIS-LACS**
400, avenue Saint-Charles
Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 6B1
Tél. : (450) 455-9311
Téléc. : (450) 455-0259
Courriel : iboivin@cstrois-lacs.qc.ca
Site Internet : www.cstrois-lacs.qc.ca

École secondaire Paul-Gérin-Lajoie
400, avenue Saint-Charles
Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 6B1
Tél. : (450) 455-9311 poste 7293
Téléc. : (450) 455-2211

➢ **CS DU VAL-DES-CERFS**
55, rue Court, C. P. 9000
Granby (Québec) J2G 9H7
Tél. : (450) 372-0221
Téléc. : (450) 372-3150
Courriel : infos@csvdc.qc.ca
Site Internet : www.csvdc.qc.ca

CEA
180, rue Adélard-Godbout
Cowansville (Québec) J2K 3X9
Tél. : (450) 263-7901
Téléc. : (450) 263-0985
Courriel : p017@csvdc.qc.ca
Site Internet : www.cea.csvdc.qc.ca/

Centre régional intégré de formation
700, rue Denison Ouest
Granby (Québec) J2G 4G3
Tél. : (450) 378-8544
Téléc. : (450) 378-9585
Courriel : p070@csrdc.qc.ca
Site Internet : www.crif.csvdc.qc.ca/

- **CS EASTERN TOWNSHIPS**
  101, rue du Moulin, bureau 205
  Magog (Québec) J1X 6H8
  Tél. : (819) 868-3123
  Téléc. : (819) 868-2286
  Site Internet : www.etsb.qc.ca

- **CS MARIE-VICTORIN**
  13, rue Saint-Laurent Est
  Longueuil (Québec) J4H 4B7
  Tél. : (450) 670-0730
  Téléc. : (450) 670-0770
  Courriel : dirgen@csmv.qc.ca
  Site Internet : www.csmv.qc.ca

  CFP Pierre-Dupuy
  1150, chemin du Tremblay
  Longueuil (Québec) J4N 1A2
  Tél. : (450) 468-4000
  Téléc. : (450) 468-1327
  Courriel : centre-pierredupuy@csmr.qc.ca
  Site Internet : http://educ.csmv.qc.ca/centre_pierredupuy/

  CFP Jacques-Rousseau
  444, rue de Gentilly Est
  Longueuil (Québec) J4H 3X7
  Tél. : (450) 651-6800
  Téléc. : (450) 651-3321
  Courriel : centre-jacques-rousseau@csmv.qc.ca
  Site Internet : http://educ.csmv.qc.ca/centre_jacques_rousseau/

- **CS NEW FRONTIERS**
  214, rue McLeod
  Châteauguay (Québec) J6J 2H4
  Tél. : (450) 691-1440
  Téléc. : (450) 691-0643
  Courriel : secgen@csnewfrontiers.qc.ca
  Site Internet : www.csnewfrontiers.qc.ca

  CFP Châteauguay Valley
  54, rue Roy, C. P. 190
  Ormstown (Québec) J0S 1K0
  Tél. : (450) 829-2396
  Téléc. : (450) 829-2398
  Courriel : info@valleycareer.net
  Site Internet : www.valleycareer.net

  CFP Nova
  214, rue McLeod
  Châteauguay (Québec) J6J 2H4
  Tél. : (450) 691-2540
  Téléc. : (450) 691-0643
  Courriel : info@novacareer.com
  Site Internet : www.novacareer.com

- **CS RIVERSIDE**
  299, Sir Wilfrid-Laurier
  Saint-Lambert (Québec) J4R 2V7
  Tél. : (514) 672-4010
  Téléc. : (514) 465-8809
  Courriel : rsb@rsb.qc.ca
  Site Internet : www.rsb.qc.ca

  Adult and Career Education Center
  7925, rue Nadeau
  Brossard (Québec) J4Y 1X8
  Tél. : (450) 676-1843
  Téléc. : (450) 676-1350
  Site Internet : www.adulteducation.rsb.qc.ca

  CFP régional Centennial
  880, rue Hudson
  Greenfield Park (Québec) J4V 1H1
  Tél. : (450) 656-6100
  Téléc : (450) 656-7621
  Courriel : crhs@rsb.qc.ca
  Site Internet : www.rsb.qc.ca

- **ACADÉMIE DE L'ENTREPRENEURSHIP QUÉBÉCOIS INC.**
  4500, rue La Périère
  Saint-Hubert (Québec) J3Y 9E5
  Tél. : (450) 676-5826
  Téléc. : (450) 676-2261
  Courriel : aeq99@qc.aira.com
  Site Internet : www.aeq.qc.ca

- **CÉGEP DE GRANBY–HAUTE-YAMASKA**
  235, rue Saint-Jacques, C. P. 7000
  Granby (Québec) J2G 3N1
  Tél. : (450) 372-6614
  Téléc. : (450) 372-6565
  Courriel : chalyvon@college-grandy-hy.qc.ca
  Site Internet : www.college-granby-hy.qc.ca/

- **CÉGEP DE ST-HYACINTHE**
  3000, avenue Boullé
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H9
  Tél. : (450) 773-6800
  Téléc. : (450) 773-9971
  Courriel : info@cegepsth.qc.ca
  Site Internet : www.cegepsth.qc.ca

- **CÉGEP DE SOREL-TRACY**
  3000, boul. de Tracy
  Tracy (Québec) J3R 5B9
  Tél. : (450) 742-6651
  Téléc. : (450) 742-1136
  Courriel : edu@cegep-sorel-tracy.qc.ca
  Site Internet : www.cegep-sorel-tracy.qc.ca/

- **CÉGEP DE VALLEYFIELD**
  169, rue Champlain
  Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6T 1X6
  Tél. : (450) 373-9441
  Téléc. : (450) 373-6001
  Site Internet : www.colval.qc.ca

- **CÉGEP ÉDOUARD-MONTPETIT**
  945, chemin Chambly
  Longueuil (Québec) J4H 3M6
  Tél. : (450) 679-2631
  Téléc. : (450) 679-5570
  Courriel : communications@collegeem.qc.ca
  Site Internet : www.collegeem.qc.ca

- **CÉGEP SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU**
  30, boul. du Séminaire, C. P. 1018
  Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 7B1
  Tél. : (450) 347-5301
  Téléc. : (450) 358-9350
  Courriel : bureau.liaison@cstjean.qc.ca
  Site Internet : www.cstjean.qc.ca

- **CHAMPLAIN REGIONAL COLLEGE**
  Campus Saint-Lambert–Longueuil
  900, Riverside Drive
  Saint-Lambert (Québec) J4P 3P2
  Tél. : (450) 672-7360
  Téléc. :(450) 672-9299
  Courriel : conted@champlaincollege.qc.ca
  Site Internet : www.champlaincollege.qc.ca/st-lambert/index.htm

- **COLLÈGE CDI-DELTA INC. (Longueuil)**
  1111, rue Saint-Charles Ouest, bureau 135
  Longueuil (Québec) J4K 5G4
  Tél. : (450) 677-9191
  Téléc. : (450) 677-9192
  Site Internet : www.cdicollege.com

- **INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE (ITA) DE SAINT-HYACINTHE**
  3230, rue Sicotte, C. P. 70
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2
  Tél. : (450) 778-6504
  Téléc. : (450) 778-6536
  Courriel : ita.st.hyacinthe@agr.gouv.qc.ca
  Site Internet : www.ita.qc.ca

Secondaire

➢ **CS DES BOIS-FRANCS**
40, boul. Bois-Francs Nord
Victoriaville (Québec) G6P 6S5
Tél. : (819) 758-6453
Téléc. : (819) 758-4925
Courriel : info@csbf.qc.ca
Site Internet : www.csbf.qc.ca

CFP André-Morissette
1650, avenue Vallée
Plessisville (Québec) G6L 2W5
Tél. : (819) 362-7348
Téléc. : (819) 362-6644
Courriel : cfpam@csbf.qc.ca
Site Internet : www.csbf.qc.ca

CFP Vision 20-20
595, rue Notre-Dame Est
Victoriaville (Québec) G6P 4B2
Tél. : (819) 751-2020
Téléc. : (819) 758-9910
Courriel : vision2020@csbf.qc.ca
Site Internet : www.csbf.qc.ca

➢ **CS DES CHÊNES**
205, rue Saint-Édouard
Drummondville (Québec) J2B 6X1
Tél. : (819) 478-6700
Téléc. : (819) 478-9166
Courriel : commentaires@csdeschenes.qc.ca
Site Internet : www.csdeschenes.qc.ca

Centre Marie-Rivier
265, boul. Saint-Félix, C. P. 786
Drummondville (Québec) J2C 5M1
Tél. : (819) 478-6608
Téléc. : (819) 478-6655
Courriel : direction.marierivier@csdeschenes.qc.ca
Site Internet : www.csdeschenes.qc.ca/marierivier/default.htm

Centre Paul-Rousseau
125, rue Ringuet, C. P. 694
Drummondville (Québec) J2B 6W6
Tél. : (819) 474-0751
Téléc. : (819) 474-0770
Site Internet : www.csdeschenes.qc.ca

➢ **CS LA RIVERAINE**
1580, boul. Port-Royal
Bécancour (Québec) G9H 1X6
Tél. : (819) 233-2757
Téléc. : (819) 233-3300
Courriel : morinl@csriveraine.qc.ca
Site Internet : www.csriveraine.qc.ca

Centre de formation générale
497, rue de Monseigneur Brunault
Nicolet (Québec) J3T 1Y6
Tél. : (819) 293-5821
Téléc. : (819) 293-5639
Courriel : educ.adultes@csriveraine.qc.ca
Site Internet : www.csriveraine.qc.ca/

- **CÉGEP DE DRUMMONDVILLE**
  960, rue Saint-Georges
  Drummondville (Québec) J2C 6A2
  Tél. : (819) 478-4671
  Téléc. : (819) 474-6859
  Courriel : infoprog@cdrummond.qc.ca
  Site Internet : www.cdrummond.qc.ca/

- **CÉGEP DE VICTORIAVILLE**
  475, rue Notre-Dame Est
  Victoriaville (Québec) G6P 4B3
  Tél. : (819) 758-6401
  Sans frais : 1 888 284-9476
  Téléc. : (819) 758-8960
  Courriel : direction.generale@cgpvicto.qc.ca
  Site Internet : www.cgpvicto.qc.ca/

- **COLLÈGE D'AFFAIRES ELLIS (1974) INC.**
  400, rue Hériot
  Drummondville (Québec) J2B 1B3
  Tél. : (819) 477-3113
  Sans frais : 1 800 869-3113
  Téléc. : (819) 477-4556
  Courriel : info@ellis.qc.ca
  Site Internet : www.ellis.qc.ca

COORDONNÉES DES ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION À DISTANCE

Secondaire

- **SOCIÉTÉ DE FORMATION À DISTANCE DES COMMISSIONS SCOLAIRES DU QUÉBEC (SOFAD)**
  2200, rue Sainte-Catherine Est, 3e étage
  Montréal (Québec) H2K 2J1
  Tél. : (514) 529-2170
  Téléc. : (514) 529-2190
  Courriel : info@sofad.qc.ca
  Site Internet : www.sofad.qc.ca

Collégial

- **CEGEP@DISTANCE**
  C. P. 1000, succ. Rosemont
  Montréal (Québec) H1X 3M6
  Tél. : (514) 864-6464
  Sans frais : 1 800 665-6400
  Téléc. : (514) 864-6400
  Courriel : infoscol@cegepadistance.ca
  Site Internet : www.cegepadistance.ca

Université

- **TÉLÉ-UNIVERSITÉ (TÉLUQ)**
  455, rue de l'Église
  C. P. 4800, succ. Terminus
  Québec (Québec) G1K 9H5
  Tél. : (418) 657-2262
  Sans frais : 1 800 665-4333
  Téléc. : (418) 657-2094
  Courriel : info@teluq.uquebec.ca
  Site Internet : www.teluq.uquebec.ca

- **TÉLÉ-UNIVERSITÉ (TÉLUQ)**
  4750, avenue Henri-Julien, bureau 100
  Montréal (Québec) H2T 3E4
  Tél. : (514) 843-2015
  Sans frais : 1 888 843-4333
  Téléc. : (514) 843-2160
  Courriel : info@teluq.uquebec.ca
  Site Internet : www.teluq.uquebec.ca

- **RÉPERTOIRE DES PRODUITS DE FORMATION À DISTANCE AU QUÉBEC ET AU CANADA**
  85A, boul. Bastien
  Wendake (Québec) G0A 4V0
  Tél. : (418) 843-6857
  Téléc. : (418) 843-7339
  Courriel : info@cursus.edu
  Site Internet : www.cursus.edu

COORDONNÉES DES ASSOCIATIONS ET DES ORGANISMES

- **ASSOCIATION CANADIENNE POUR LA GESTION DE LA PRODUCTION ET DES STOCKS (ACGPS)**
  Association and Production Inventory Control Society (APICS)
  130, place de Naples
  Laval (Québec) H7M 4A6
  Tél. : (450) 662-0055
  Téléc. : (450) 663-4046
  Courriel : secretariat@apicsmontreal.org
  Site Internet : www.apics.org

- **ASSOCIATION DE L'INDUSTRIE DES ALIMENTS SURGELÉS DU QUÉBEC INC. (AIASQ)**
  2, place Plourde, bureau 209
  Charlemagne (Québec) J5Z 3E8
  Tél. : (450) 657-8251
  Téléc. : (450) 657-0380
  Courriel : webmestre@surgele.ca
  Site Internet : www.surgele.ca

- **ASSOCIATION DES ABATTOIRS AVICOLES DU QUÉBEC**
  710, boul. Casavant Ouest, bureau 5
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7S3
  Tél. : (514) 773-8508
  Téléc. : (514) 773-0631
  Courriel : cmgduthier@aaaq.qc.ca
  Site Internet : www.aaaq.qc.ca

- **ASSOCIATION DES BRASSEURS DU QUÉBEC**
  1981, avenue McGill College, bureau 475
  Tour Laurentienne
  Montréal (Québec) H3A 2W9
  Tél. : (514) 284-9199
  Téléc. : (514) 284-0817
  Courriel : asbq@brasseurs.qc.ca

- **ASSOCIATION CANADIENNE DES COURTIERS EN ALIMENTATION Filière du Québec (ACAQ)**
  2300, chemin Monterey
  Laval (Québec) H2L 3H9
  Tél. : (450) 688-7580
  Téléc. : (450) 681-7775
  Courriel : blouinb@vandewaterraymond.com
  Site Internet : www.asmc.org

- **ASSOCIATION DES DÉTAILLANTS EN ALIMENTATION DU QUÉBEC (ADA)**
  Place du Parc
  300, rue Léo-Pariseau, bureau 1100
  Montréal (Québec) H2W 4C1
  Tél. : (514) 982-0104
  Sans frais : 1 800 363-3923
  Téléc. : (514) 849-3021
  Courriel : info@adaq.qc.ca

- **ASSOCIATION DES DIÉTÉTISTES AUTONOMES DU QUÉBEC (ADAQ)**
  11, Charlevoix, bureau A-106
  Montréal (Québec) H3J 2V9
  Tél. : (514) 931-2980
  Téléc. : (514) 932-8108
  Courriel : helene.tremblay007@sympatico.ca
  Site Internet : www.adaqnet.org

- **ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS DE L'UNIVERSITÉ LAVAL**
  800, rang Côteau-des-Roches
  Notre-Dame-de-Portneuf (Québec)
  G0A 2Z0
  Tél. : (418) 286-4324
  Sans frais : 1 888 892-2077
  Téléc. : (418) 286-4539

- **ASSOCIATION DES HYDROMELLIERS DU QUÉBEC**
  3299, route 209
  Franklin (Québec) J0S 1E0
  Tél. : (450) 826-4609
  Téléc. : (450) 371-8058

- **ASSOCIATION DES MAISONS DE COMMERCE EXTÉRIEUR DU QUÉBEC (AMCEQ)**
  666, rue Sherbrooke Ouest, bureau 201
  Montréal (Québec) H3A 1E7
  Tél. : (514) 286-1042
  Sans frais : 1 800 465-9615
  Téléc. : (514) 848-9986
  Courriel : amceq@amceq.org
  Site Internet : www.amceq.org

- **ASSOCIATION DES MARCHANDS DÉPANNEURS ET ÉPICIERS DU QUÉBEC (AMDEQ)**
  1101, route de l'Église, bureau 302
  Sainte-Foy (Québec) G1V 3W3
  Tél. : (418) 654-3232
  Téléc. : (418) 654-3222
  Sans frais : 1 877 227-6045
  Courriel : info@amdeq.ca
  Site Internet : www.amdeq.ca

- **ASSOCIATION DES MICROBIOLOGISTES DU QUÉBEC (AMQ)**
  Institut Armand-Frappier, bureau J-126
  225, avenue du Président-Kennedy
  Local P-K-7915, Montréal (Québec)
  H2X 3Y8
  Tél : (514) 987-3643
  Téléc. : (514) 987-0432
  Courriel : amq@cam.org
  Site Internet : http://www.cam.org/~amq/

- **ASSOCIATION DES PÂTISSIERS ARTISANS DU QUÉBEC**
  186, rue de la Canadienne
  L'Acadie (Québec) J2Y 1B2
  Tél. : (450) 545-1116
  Sans frais : 1 877 248-0598
  Téléc. : (450) 545-1116
  Courriel : apaq@moncanoe.com
  Site Internet : www.apaq.info

- **ASSOCIATION DES PROPRIÉTAIRES DE FRUITERIES DU QUÉBEC**
  4823, rue Sherbrooke Ouest, bureau 255
  Westmount (Québec) H3Z 1G7
  Tél. : (514) 846-3331
  Téléc. : (514) 846-3168

- **ASSOCIATION DES TECHNICIENNES ET TECHNICIENS EN DIÉTÉTIQUE DU QUÉBEC (ATDQ)**
  1001, rue Sherbrooke Est, bureau 850
  Montréal (Québec) H2L 1L3
  Tél. : (514) 521-4469
  Sans frais : 1 800 263-4469
  Téléc. : (514) 521-0086
  Courriel : cbenard@cpsq.qc.ca
  Site Internet : www.cpsq.qc.ca

- **ASSOCIATION DES TECHNOLOGUES AGRO-ALIMENTAIRES INC.**
  3230, rue Sicotte, C. P. 70
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3
  Tél. : (450) 743-8855
  Téléc. : (450) 743-8855
  Courriel : ata@loginnovation.com
  Site Internet : www.otpq.qc.ca

- **ASSOCIATION DES TRANSPORTEURS DE LAIT (ATLQ)**
  1418, rue Victoria, bureau 140
  Greenfield Park (Québec) J4V 1M1
  Tél. : (450) 671-1930
  Sans frais : 1 800 671-1930
  Téléc. : (450) 671-2287
  Courriel : mbeaudry@atlq.com

- **ASSOCIATION DU CAMIONNAGE DU QUÉBEC (ACQ)**
  6450, rue Notre-Dame Ouest, bureau 200
  Montréal (Québec) H4C 1V4
  Tél. : (514) 932-0377
  Sans frais : 1 800 361-5813
  Téléc. : (514) 932-1358
  Courriel : info@carrefour-acq.org
  Site Internet : www.carrefour-acq.org

- **ASSOCIATION FRANCOPHONE POUR L'AVANCEMENT DES TECHNOLOGIES EN TRANSFORMATION DES ALIMENTS (AFATTA)**
  3600, boul. Casavant Ouest
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3
  Tél. : (514) 773-1105
  Téléc. : (514) 773-8461
  Courriel : peloquinc@em.agr.ca
  Site Internet : http://afatta.qc.ca

- **ASSOCIATION NATIONALE DES CAMIONNEURS ARTISANS (ANCAI)**
  670, rue Bouvier, bureau 235
  Québec (Québec) G2J 1A7
  Tél. : (418) 623-7923
  Téléc. : (418) 623-0448
  Courriel : info@ancai.com
  Site Internet : www.ancai.com

- **ASSOCIATION NATIONALE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES (FRANCE)**
  155, boul. Haussmann
  75008 Paris
  France
  Tél. : 01 53 83 86 11
  Téléc. : 01 45 61 36 64
  Courriel : infos@ania.net
  Site Internet : www.ania.net

- **ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET DE LÉGUMES**
  7077, rue Beaubien Est, bureau 214
  Ville d'Anjou (Québec) H1M 2Y2
  Tél. : (514) 355-4330
  Téléc. : (514) 355-9876
  Courriel : info@aqdfl.ca
  Site Internet : www.aqdfl.ca

- **ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE (AQIP)**
  2600, boul. Laurier
  Place de la Cité – Tour de la Cité
  Bureau 843
  Sainte-Foy (Québec) G1V 4W2
  Tél. : (418) 654-1831
  Téléc. : (418) 654-1376
  Courriel : aqip@quebectel.com
  Site Internet : www.quebecweb.com/aqip/introfranc.html

- **ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR L'HYGIÈNE, LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (AQHSST)**
  7400, boul. !.es Galeries D'Anjou
  Bureau 410
  Ville d'Anjou (Québec) H1M 3M2
  Tél. : (514) 355-3830
  Téléc. : (514) 355-4159
  Courriel : info@aqhsst.qc.ca
  Site Internet : www.aqhsst.qc.ca

- **ASSOCIATION SECTORIELLE TRANSPORT ENTREPOSAGE (ASTE)**
  6555, boul. Métropolitain Est, bureau 401
  Saint-Léonard (Québec) H1P 3H3
  Tél. : (514) 955-0454
  Sans frais : 1 800 361-8906
  Téléc. : (514) 955-0449
  Courriel : asp@aste.qc.ca

- **CENTRE DE LIAISON ENTREPRISES-ÉDUCATION**
  630, rue Sherbrooke Ouest, bureau 920
  Montréal (Québec) H3A 1E4
  Tél. : (514) 985-2532
  Sans frais : 1 800 785-2532
  Téléc. : (514) 985-9751
  Courriel : centredeliaison@msn.com
  Site Internet : www.centredeliaison.org

- **CENTRE DE PRODUCTION AUTOMATISÉE**
  3780, rue Panet
  Jonquière (Québec) G7X 0E5
  Tél. : (418) 547-0307
  Téléc. : (418) 542-6818
  Courriel : cpa@cjonquiere.qc.ca
  Site Internet : http://cpa.cjonquiere.qc.ca

- **CENTRE DE PROMOTION DE L'INDUSTRIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU QUÉBEC INC.**
  555, boul. Roland-Therrien
  Longueuil (Québec) J4H 3Y9
  Tél. : (450) 679-0530
  Téléc. : (450) 670-4867
  Courriel : infos@alimentsduquebec.com

- **CENTRE DE RECHERCHE INDUSTRIELLE DU QUÉBEC (CRIQ)**
  Parc technologique du Québec métropolitain
  333, rue Franquet
  Sainte-Foy (Québec) G1P 4C7
  Service à la clientèle : (418) 652-2250
  Tél. : (418) 659-1550
  Sans frais : 1 800 667-2386
  Téléc. : (418) 652-2251
  Courriel : infocriq@criq.qc.ca
  et
  8475, avenue Christophe-Colomb
  Montréal (Québec) H2M 2N9
  Service à la clientèle : (514) 383-3210
  Tél. : (514) 383-1550
  Sans frais : 1 800 667-4570
  Téléc. : (514) 383-3250
  Courriel : infocriq@criq.qc.ca
  Site Internet : www.criq.qc.ca

  Bureau de normalisation du Québec (BNQ)
  Parc technologique du Québec métropolitain
  333, rue Franquet
  Sainte-Foy (Québec) G1P 4C7
  Tél. : (418) 652-2238
  Sans frais : 1 800 386-5114
  Téléc. : (418) 652-2292
  Courriel : bnq@criq.qc.ca
  Site Internet : www.criq.qc.ca/bnq

- **CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CRAAQ)**
  2875, boul. Laurier, 9e étage
  Sainte-Foy (Québec) G1V 2M2
  Tél. : (418) 523-5411
  Sans frais : 1 888 535-2537
  Téléc. : (418) 644-5944
  Courriel : client@craaq.qc.ca
  Site Internet : www.craaq.qc.ca

- **CENTRE D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE AGRO-ALIMENTAIRE (CINTECH AA INC.)**
  3000, rue Boullé, bloc K
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H9
  Tél. : (450) 771-4393 ou
  (514) 364-4393
  Téléc. : (450) 771-0832
  Courriel : aliments@cintech-aa.qc.ca
  Site Internet : www.cintech-aa.qc.ca

- **CENTRE PATRONAL DE L'ENVIRONNEMENT DU QUÉBEC (CPEQ)**
  640, rue Saint-Paul Ouest, bureau 206
  Montréal (Québec) H3C 1L9
  Tél. : (514) 393-1122
  Téléc. : (514) 393-1146
  Courriel : cpeq@generation.net
  Site Internet : www.cpeq.qc.ca

- **CENTRE PATRONAL DE SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC (CPSSTQ)**
  500, rue Sherbrooke Ouest, bureau 1000
  Montréal (Québec) H3A 3C6
  Tél. : (514) 842-8401
  Téléc. : (514) 842-9375
  Courriel : reception@centrepatronalsst.qc.ca
  Site Internet : www.centrepatronalsst.qc.ca

- **CHAMBRE DE COMMERCE DU QUÉBEC**
  500, place d'Armes, bureau 3030
  Montréal (Québec) H2Y 2W2
  Tél. : (514) 844-9571
  Sans frais : 1 800 361-5019
  Téléc. : (514) 844-0226
  Courriel : info@ccq.ca
  Site Internet : www.ccq.ca

- **CINBIOSE**
  Université du Québec à Montréal
  1200, rue Saint-Alexandre
  5e étage, bureau 5070
  C. P. 8888, Succursale Centre-Ville
  Montréal (Québec) H3C 3P8
  Tél. : (514) 987-3915
  Téléc. : (514) 987-6183
  Courriel : service.communications@uqam.ca
  Site Internet : www.unites.uqam.ca/cinbiose/

- **CLUB EXPORT AGRO-ALIMENTAIRE DU QUÉBEC**
  668, Montée Montarvile, C. P. 10
  Saint-Bruno (Québec) J3V 6B1
  Tél. : (450) 461-6266
  Sans frais : 1 800 563-9767
  Téléc. : (450) 461-6255
  Courriel : clubexport@clubexport.ca
  Site Internet : www.clubexport.ca

  1 800 EXPORTISE : Service d'information facile, direct et sans frais pour l'exportation de produits agroalimentaires (Québec : 1 800 563-9767, Montréal : (450) 349-0419).

- **COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DU COMMERCE DE L'ALIMENTATION (CSMOCA)**
  Place du Parc
  300, rue Léo-Pariseau, bureau 950
  Montréal (Québec) H2X 4B3
  Tél. : (514) 499-1598
  Téléc. : (514) 499-3483
  Courriel : michelpayette@sympatico.ca
  Site Internet : http://www.csmoca.org

- **COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE DES PÊCHES MARITIMES (CSMOPM)**
  185-2, rue de la Reine
  Gaspé (Québec) G4X 1T7
  Tél. : (418) 368-3774
  Sans frais : 1 888 833-3774
  Téléc. : (418) 368-3875
  Courriel : sbarrette@csmopm.qc.ca
  Site Internet : www.csmopm.qc.ca

- **COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (CSMOTA)**
  1480, 80e Rue Est, bureau 103, C. P. 59040
  Charlesbourg (Québec) G2L 2W6
  Tél. : (418) 623-5335
  Téléc. : (418) 623-1343
  Courriel : info@csmota.qc.ca
  Site Internet : www.csmota.qc.ca

- **CONSEIL CANADIEN DES DISTRIBUTEURS EN ALIMENTATION (CCDA)**
  Place du Parc
  300, rue Léo-Pariseau, bureau 1101
  Montréal (Québec) H2X 4B3
  Tél. : (514) 982-0267
  Téléc. : (514) 982-0659
  Courriel : s.beauchemin@ccgd.ca
  Site Internet : http://www.ccgd.ca/

- **CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE ÉLECTRONIQUE**
  (Electronic Commerce Council of Canada)
  7800, boul. Métropolitain Est
  Bureau 100, Anjou (Québec) H1K 1A1
  Tél. : (514) 355-8929
  Téléc. : (514) 356-3235
  Courriel : eccnet@eccc.org
  Site Internet : www.eccc.org

- **CONSEIL DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE ET DES PRODUITS DE CONSOMMATION (CTAC)**
  200, rue MacDonald, bureau 102
  Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 8J6
  Tél. : (450) 349-0107
  Téléc. : (450) 349-6923
  Courriel : ampaqce@cam.org

- **CONSEIL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE DU QUÉBEC (CILQ)**
  8585, boul. Saint-Laurent, bureau 310
  Montréal (Québec) H2P 2M9
  Tél. : (514) 381-5331
  Téléc. : (514) 381-6677
  Courriel : cilq@qc.aira.com

- **CONSEIL DES VIANDES DU CANADA (section du Québec)**
  860, chemin des Acadiens
  Yamachiche (Québec) G0X 3L0
  Tél. : (819) 296-3791
  Téléc. : (819) 296-3364
  Courriel : info@cmc-cvc.com
  Site Internet : www.cmc-cvc.com

- **CONSEIL PROVINCIAL DES TRAVAILLEURS ET TRAVAILLEUSES UNIS DE L'ALIMENTATION ET DU COMMERCE (TUAC)**
  8920, boul. Pie-IX, bureau 301
  Montréal (Québec) H1Z 4H9
  Tél. : (514) 326-8822
  Téléc. : (514) 326-1226
  Courriel : montreal@tuac.ca
  Site Internet : www.tuac.ca

- **CONSEIL QUÉBÉCOIS DU COMMERCE DE DÉTAIL (CCD)**
  630, rue Sherbrooke Ouest, bureau 910
  Montréal (Québec) H3A 1E4
  Tél. : (514) 842-6681
  Téléc. : (514) 842-7627
  Sans frais : 1 800 364-6766
  Courriel : cqcd@cqcd.org
  Site Internet : www.cqcd.org

- **CONTACT VISUEL**
  1995, rue Jean-Talon Sud, bureau 220
  Québec (Québec) G1N 4H9
  Tél. : (418) 682-5328
  Téléc. : (418) 682-5441
  Courriel : info@contactvisuel.com

- **ÉDITIONS SOTAL**
  27, avenue D'Eylau
  75782 Paris CEDEX
  Tél. : 01 53 70 16 25
  Téléc. : 01 47 27 65 71
  Courriel : sotal@boulangerie.org
  Site Internet : www.boulangerie.org/contact/

- **FÉDÉRATION DU COMMERCE (CSN)**
  1601, avenue de Lorimier
  Montréal (Québec) H2K 4M5
  Tél. : (514) 598-2181
  Téléc. : (514) 598-2304
  Courriel : sylvielecavalier@csn.qc.ca
  Site Internet : www.csn.qc.ca/

- **FONDATION DE L'ENTREPRENEURSHIP**
  160, 76e Rue Est, bureau 250
  Charlesbourg (Québec) G1H 7H6
  Tél. : (418) 646-1994
  Sans frais : 1 800 661-2160
  Téléc. : (418) 646-2246
  Courriel : fondation@entrepreneurship.qc.ca
  Site Internet : www.entrepreneurship.qc.ca

- **FONDATION DES GOUVERNEURS DU CENTRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT SUR LES ALIMENTS (CRDA)**
  3600, boul. Casavant Ouest
  Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3
  Tél. : (450) 773-1105
  Téléc. : (450) 773-8461
  Courriel : fondationg@agr.ca
  Site Internet : http://fond-gouv.qc.ca

- **INSTITUT DU COMMERCE ÉLECTRONIQUE**
  Centre de commerce mondial
  550, rue Sherbrooke Ouest, bureau 100
  Montréal (Québec) H3A 1B9
  Tél. : (514) 840-1288
  Sans frais : 1 877 324-1324
  Téléc. : (514) 840-1244
  Courriel : institut@institut.qc.ca
  Site Internet : www.institut.qc.ca

- **INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID (IIF)**
  177, boul. Malesherbes
  75017 Paris, FRANCE
  Tél. : 33 01 42 27 32 35
  Téléc. : 33 01 47 63 17 98
  Courriel : iifiir@iifiir.org
  Site Internet : www.iifiir.org

- **INSTITUT QUÉBÉCOIS DE L'ÉRABLE INC.**
  1280, avenue Trudelle
  Plessisville (Québec) G6L 3K4
  Tél. : (819) 362-9292
  Sans frais : 1 800 372-2530
  Téléc. : (819) 362-8155
  Courriel : bureau@erable.org
  Site Internet : www.erable.org

- **LES PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA**
  1801, avenue McGill College, bureau 1000
  Montréal (Québec) H3A 2N4
  Tél. : (514) 284-1092
  Sans frais : 1 800 361-4632
  Téléc. : (514) 284-0449
  Courriel : tbeaulieu@dfc-ptc.ca
  Site Internet : www.producteurslaitiers.org

- **MANUFACTURIERS ET EXPORTATEURS DU QUÉBEC (MEQ)**
  1080, côte du Beaver Hall, bureau 904
  Montréal (Québec) H2Z 1S8
  Tél. : (514) 866-7774
  Sans frais : 1 800 363-0226
  Téléc. : (514) 866-3779
  Courriel : remi.boudreault@meq.ca
  Site Internet : www.meq.ca

- **MOUVEMENT QUÉBÉCOIS DE LA QUALITÉ**
  360, rue Saint-Jacques Ouest, bureau 1710
  Montréal (Québec) H2Y 1P5
  Tél. : (514) 874-9933
  Sans frais : 1 888 874-9933
  Téléc. : (514) 866-4600
  Courriel : mqq@qualite.qc.ca
  Site Internet : www.qualite.qc.ca

- **OPTION COMPÉTENCES**
  1259, rue Berri, bureau 430
  Montréal (Québec) H2L 4X4
  Tél. : (514) 289-8794
  Sans frais : 1 866 289-8794
  Téléc. : (514) 289-9286
  Courriel : info@optioncompetences.qc.ca
  Site Internet : www.optioncompetences.qc.ca

- **ORDRE DES AGRONOMES DU QUÉBEC**
  1001, rue Sherbrooke Est, bureau 810
  Montréal (Québec) H2L 1L3
  Tél. : (514) 596-3833
  Sans frais : 1 800 361-3833
  Téléc. : (514) 596-2974
  Courriel : agronome@oaq.qc.ca
  Site Internet : http://oaq.qc.ca

- **ORDRE DES CHIMISTES DU QUÉBEC**
  Place du Parc
  300, rue Léo-Pariseau, bureau 1010
  Montréal (Québec) H2X 4B3
  Tél. : (514) 844-3644
  Téléc. : (514) 844-9601
  Courriel : information@ocq.qc.ca
  Site Internet : www.ocq.qc.ca

- **ORDRE DES CONSEILLERS EN RESSOURCES HUMAINES ET EN RELATIONS INDUSTRIELLES AGRÉÉS DU QUÉBEC**
  1253, avenue McGill College, bureau 820
  Montréal (Québec) H3B 2Y5
  Tél. : (514) 879-1636
  Sans frais : 1 800 214-1609
  Téléc. : (514) 879-1722
  Courriel : info@rhri.org
  Site Internet www.rhri.org

- **ORDRE DES INGÉNIEURS DU QUÉBEC**
  2020, rue University, 18e étage
  Montréal (Québec) H3A 2A5
  Tél. : (514) 845-6141
  Sans frais : 1 800 461-6141
  Téléc. : (514) 845-1833
  Courriel : dirgen@oiq.qc.ca
  Site Internet : www.oiq.qc.ca

- **ORDRE DES TECHNOLOGUES PROFESSIONNELS DU QUÉBEC**
  1265, rue Berry, bureau 720
  Montréal (Québec) H2L 4X4
  Tél. : (514) 845-3247
  Sans frais : 1 800 561-3459
  Téléc. : (514) 845-3643
  Courriel : communications@otpq.qc.ca
  Site Internet : www.otpq.qc.ca

- **ORDRE PROFESSIONNEL DES DIÉTÉTISTES DU QUÉBEC (OPDQ)**
  1425, boul. René-Lévesque Ouest
  Bureau 703
  Montréal (Québec) H3G 1T7
  Tél. : (514) 393-3733
  Sans frais : 1 888 393-8528
  Téléc. : (514) 393-3582
  Courriel : opdq@opdq.org
  Site Internet : www.opdq.org

- **SOCIÉTÉ CANADIENNE DES COURTIERS EN DOUANE – DIVISION DE QUÉBEC**
  9675, chemin de la Côte-de-Liesse
  Dorval (Québec) H9P 1A3
  Tél. : (514) 990-3227 ou (514) 636-3450
  Téléc. : (514) 631-5353
  Courriel : cscb@cscb.ca
  Site Internet : www.cscb.ca

- **SOCIÉTÉ DES CHEFS CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU QUÉBEC**
  3577, rue Sainte-Catherine Est
  Montréal (Québec) H1W 2E6
  Tél. : (514) 528-1083
  Téléc. : (514) 528-1037

- **SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FINANCEMENT DU QUÉBEC : SGF SOQUIA INC.**
  1195, avenue Lavigerie
  Bureau 410, Sainte-Foy
  Québec (Québec) G1V 4N3
  Tél. : (418) 643-2238
  Téléc. : (418) 643-9564
  Courriel : sgfsoquia@sgfqc.com
  Site Internet : www.sgfqc.com

- **SOCIÉTÉ DE FORMATION ET D'ÉDUCATION CONTINUE (SOFEDUC)**
  4384, rue du Bullion
  Montréal (Québec) H2W 2G1
  Tél. : (514) 849-2666
  Téléc. : (514) 844-1315
  Courriel : info@sofeduc.ca
  Site Internet : www sofeduc ca

- **SYNDICAT INTERNATIONAL DES TRAVAILLEURS DE BOULANGERIE, DE LA CONFISERIE, DU TABAC ET DE LA MEUNERIE**
  3329, rue Ontario Est
  Montréal (Québec) H1W 1P8
  Tél. : (514) 527-9371
  Téléc. : (514) 527-8105
  Courriel : drondou@sprint.ca
  Site Internet : www.bctgm.org

- **UNION INTERNATIONALE DES OPÉRATEURS-INGÉNIEURS - LOCAL 905**
  4881, rue Jarry Est, suite 228
  Montréal (Québec) H1R 1Y1
  Tél. : (514) 326-9412
  Téléc. : (514) 326-9417
  Courriel : local 905@total.net

- **UNIVERS (DISTRIBUTION DE LIVRES)**
  845, rue Marie-Victorin
  Saint-Nicolas (Québec) G7A 3S8
  Tél. : (418) 831-7474
  Sans frais : 1 800 859-7474
  Téléc. : (418) 831-4021
  Courriel : d.univers@videotron.ca

COORDONNÉES DES ORGANISMES GOUVERNEMENTAUX

- **COMMISSION DE L'ÉQUITÉ SALARIALE**
  Secrétariat
  200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
  Québec (Québec) G1R 6A1
  Tél. : (418) 528-8765
  Sans frais : 1 888 528-8765
  Téléc. : (418) 528-6999
  Courriel : equite.salariale@ces.gouv.qc.ca
  Site Internet : www.ces.gouv.qc.ca

- **COMMISSION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL DU QUÉBEC (CSST)**
  Siège social
  524, rue Bourdages, C. P. 1200
  Terminus postal
  Québec (Québec) G1K 7E2
  Tél. : (418) 266-4411
  Sans frais : 1 877 639-0744
  Téléc. : (418) 266-4669
  Courriel : informations.echanges electroniques@csst.qc.ca
  Site Internet : www.csst.qc.ca

- **AUDIOVIDÉOTHÈQUE DE LA CSST**
  1199, rue de Bleury, 4e étage
  Montréal (Québec) H3B 3J1
  Tél. : (514) 873-2494
  Sans frais : 1 888 873-3160
  Téléc. : (514) 873-6593
  Site Internet : http://centredoc.csst.qc.ca

- **COMMISSION DES DROITS DE LA PERSONNE ET DES DROITS DE LA JEUNESSE**
  Direction de l'éducation
  360, rue Saint-Jacques, 2e étage
  Montréal (Québec) H2Y 1P5
  Tél. : (514) 873-5146
  Sans frais : 1 800 361-6477
  Téléc. : (514) 873-6032
  Courriel : education@cdpdj.qc.ca
  Site Internet : www.cdpdj.qc.ca

- **EMPLOI-QUÉBEC**
  N. B. : *Pour connaître le Centre local d'emploi (CLE) le plus près de chez vous, vous pouvez communiquer avec le Bureau des renseignements et plaintes du ministère de la Solidarité sociale ou avec votre Direction régionale d'Emploi-Québec*

  Bureau des renseignements et plaintes
  Ministère de la Solidarité sociale
  425, rue Saint-Amable, 2e étage
  Québec (Québec) G1R 4Z1
  Tél. : (418) 643-4721
  Sans frais : 1 888 643-4721
  Téléc. : (418) 643-4855
  Courriel : DBRP@mess.gouv.qc.ca

  Région du Bas-Saint-Laurent
  350, boul. Arthur-Buies Ouest
  Rimouski (Québec) G5L 5C7
  Tél. : (418) 723-5677
  Téléc. : (418) 722-4856

Région du Saguenay–Lac-Saint-Jean
210, rue des Oblats Ouest
Chicoutimi (Québec) G7J 2B1
Tél. : (418) 549-0595
Sans frais : 1 800 463-9641
Téléc. : (418) 549-1403

Région de la Capitale-Nationale
1010, rue Borne
Québec (Québec) G1N 1L9
Tél. : (418) 687-3540
Sans frais : 1 800 463-5947
Téléc. : (418) 688-8725

Région de la Mauricie
225, rue des Forges, 5e étage, bureau 501
Trois-Rivières (Québec) G9A 5Z5
Tél. : (819) 371-6422
Sans frais : 1 800 567-7959
Téléc. : (819) 371-6509

Région de l'Estrie
891, rue Bowen Sud
Sherbrooke (Québec) J1G 2G3
Tél. : (819) 569-9761
Sans frais : 1 800 665-1732
Téléc. : (819) 566-0005

Région de Montréal
5350, rue Lafond
Montréal (Québec) H1X 2X2
Tél. : (514) 725-5221
Téléc. : (514) 725-4311

Région de l'Outaouais
245, boul. Cité-des-Jeunes
Hull (Québec) J8Y 6L2
Tél. : (819) 772-3035
Téléc. : (819) 772-3250

Région de l'Abitibi-Témiscamingue
180, boul. Rideau, RC 01
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9
Tél. : (819) 763-3226
Téléc. : (819) 763-3738

Région de la Côte-Nord
550, boul. Blanche
Baie-Comeau (Québec) G5C 2B3
Tél. : (418) 295-4020
Sans frais : 1 800 463-6443
Téléc. : (418) 295-4437

Région du Nord-du-Québec
333, 3e Rue
Chibougamau (Québec) G8P 1N4
Tél. : (418) 748-7643
Sans frais : 1 866 722-7354
Téléc. : (418) 748-2177

Région de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
47, rue Baker
Gaspé (Québec) G4X 1P1
Tél. : (418) 360-8661
Téléc. : (418) 360-8482

Région Chaudière-Appalaches
5130, boul. de la Rive-Sud, bureau 300
Lévis (Québec) G6V 9L3
Tél. : (418) 838-2605
Sans frais : 1 800 463-5907
Téléc. : (418) 833-0726

Région de Laval
1435, boul. Saint-Martin Ouest, 5e étage
Laval (Québec) H7S 2C6
Tél. : (450) 972-3133
Téléc. : (450) 972-3165

Région de Lanaudière
40, rue Gauthier Sud, 2e étage, bureau 2000
Joliette (Québec) J6E 4J4
Tél. : (450) 752-6888
Sans frais : 1 877 465-1933
Téléc. : (450) 755-1926

Région des Laurentides
55, rue Castonguay, 2e étage
Saint-Jérôme (Québec) J7Y 2H9
Tél. : (450) 569-3097
Sans frais : 1 800 561-2687
Téléc. : (450) 569-3074

Région de la Montérégie
600, boul. Casavant Est
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7T2
Tél. : (450) 773-7463
Sans frais : 1 877 714-8433
Téléc. : (450) 773-3614

Région du Centre-du-Québec
1680, boul. Saint-Joseph, RC 20
Drummondville (Québec) J2C 2G3
Tél. : (819) 475-8701
Téléc. : (819) 475-8781

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Centre de documentation
200, chemin Sainte-Foy, 1er étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : (418) 380-2100 poste 3489
Téléc. : (418) 380-2175
Courriel : bibli200@agr.gouv.qc.ca

Direction du développement de la transformation alimentaire et des marchés
201, boul. Crémazie Est, 4e étage
Québec (Québec) H2M 1L4
Tél. : (514) 873-4410
Téléc. : (514) 873-2364
Site Internet : www.agr.gouv.qc.ca/ae/dgpa/ddtam/

Direction du développement de la main-d'œuvre du bioalimentaire
200, chemin Sainte-Foy, 2e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : (418) 380-2122
Téléc. : (418) 380-2189
Courriel : pierre.hardy@agr.gouv.qc.ca
Site Internet : www.agr.gouv.qc.ca/frdt/formation/ressources/

Direction régionale Québec–Chaudière-Appalaches

Bureau de Québec
2700, rue Einstein, F.1.106
Sainte-Foy (Québec) G1P 3W8
Tél. : (418) 643-1632
Téléc. : (418) 644-6327

Bureau de la Chaudière-Appalaches
1120, boul. de la Rive Sud, bureau 230
Saint-Romuald (Québec) G6W 5M6
Tél. : (418) 834-6740
Téléc. : (418) 834-6765

Direction régionale Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie

Bureau de la Mauricie/Centre-du-Québec
380, boul. St-Joseph Ouest, C. P. 68
Drummondville (Québec) J2B 6V6
Tél. : (819) 475-8506
Téléc. : (819) 475-8427

Bureau de l'Estrie
4260, boul. Bourque
Rock Forest (Québec) J1N 2A5
Tél. : (819) 820-3011
Téléc. : (819) 820-3651

Direction régionale de Montréal–Laval–Lanaudière

Bureau de Montréal-Laval-Lanaudière
867, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption (Québec) J5W 4M9
Tél. : (450) 589-5745
Téléc. : (450) 589-0648

Direction régionale Montérégie

Bureau de la Montérégie Est
3220, rue Sicotte, C. P. 3500
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7X9
Tél. : (450) 778-6542
Téléc. : (450) 778-6535

Bureau de la Montérégie Ouest
902, rue Léger
Saint-Timothée (Québec) J6S 5A3
Tél. : (450) 371-0285
Téléc. : (450) 371-6691

Direction régionale Outaouais–Abitibi-Témiscamingue–Laurentides

Bureau de l'Outaouais
999, rue Dollard
Buckingham (Québec) J8L 3E6
Tél. : (819) 986-8985
Sans frais : 1 888 536-2720
Téléc. : (819) 986-9793

Bureau des Laurentides
999, rue Nobel, bureau 2.56
Saint-Antoine (Québec) J7Z 7A3
Tél. : (450) 569-3005
Téléc. : (450) 569-3205

Bureau de l'Abitibi-Témiscamingue
180, boul. Rideau, 2e étage, bureau 2.01
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9
Tél. : (819) 763-3791
Téléc. : (819) 763-3359

Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, C. P. 70
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3
Tél. : (450) 778-6504
Sans frais : 1 888 353-8482
Téléc. : (450) 778-6536
Courriel : ita.st.hyacinthe@agr.gouv.qc.ca
Site Internet : ita.qc.ca

Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière
401, rue Poiré
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Tél. : (418) 856-1110
Téléc. : (418) 856-1719
Courriel : scitalp@agr.gouv.qc.ca
Site Internet : www.italp.qc.ca

- **CENTRE QUÉBÉCOIS D'INSPECTION DES ALIMENTS ET DE SANTÉ ANIMALE (CQIASA)**

Direction de l'appui à l'inspection des aliments
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : (418) 380-2100
Téléc. : (418) 380-2169
Courriel : info@agr.gouv.qc.ca
Site Internet : www.agr.gouv.qc.ca

Bureau du Bas-Saint-Laurent, Gaspésie et Îles-de-la-Madeleine
335, rue Moreault
Rimouski (Québec) G5L 9C8
Tél. : (418) 727-3522
Téléc. : (418) 727-3821

Bureau du Saguenay–Lac-Saint-Jean et Côte-Nord
1600, rue Bersimis, bureau 2
Chicoutimi (Québec) G7K 1H9
Tél. : (418) 698-3530
Téléc. : (418) 698-3533

- **MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE**

N. B. : En raison d'une réorganisation administrative au 1er janvier 2003, ce Ministère deviendra le ministère des Finances, de l'Économie et de la Recherche, en conséquence les coordonnées ci-dessous pourraient être modifiées.

Direction de l'innovation, des projets et des programmes
710, place d'Youville, 8e étage
Québec (Québec) G1R 4Y4
Tél. : (418) 691-8021
Téléc. : (418) 643-6947
Site Internet : www.mic.gouv.qc.ca

Direction de la promotion des exportations
380, rue Saint-Antoine Ouest, 5e étage
Montréal (Québec) H2Y 3X7
Tél. : (514) 873-5363
Téléc. : (514) 873-4728

Direction régionale Bas-Saint-Laurent (01)
Les Galeries G.P.
92, 2e Rue Ouest, bureau 103
Rimouski (Québec) G5L 8B3
Tél. : (418) 727-3577
Téléc. : (418) 727-3640
Courriel : dr.bas.saint-laurent@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Saguenay–Lac-Saint-Jean (02)
Édifice Marguerite-Belley
3950, boul. Harvey, 2e étage
Jonquière (Québec) G7X 8L6
Tél. : (418) 695-7862
Téléc. : (418) 695-7870
Courriel : dr.saguenay-lac-st-jean@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale La Capitale-Nationale (03)
710, place d'Youville, 7e étage
Québec (Québec) G1R 4Y4
Tél. : (418) 691-5824
Téléc. : (418) 643-4099
Courriel : dr.quebec@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Chaudière-Appalaches (12)

Bureau de Beauce (03)
11535, 1re Avenue, bureau 304
Ville de Saint-Georges Est (Québec)
G5Y 7H5
Tél. : (418) 226-3137
Téléc. : (418) 226-3250
Courriel : dr.beauce@mic.gouv.qc.ca

Bureau de Montmagny (03)
68, rue du Palais-de-Justice, bureau 103
Montmagny (Québec) G5V 1P5
Tél. : (418) 248-3331
Téléc. : (418) 248-4098
Courriel : dr.montmagny@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Mauricie (04)
Édifice Capitanal
100, rue Laviolette, bureau 321
Trois-Rivières (Québec) G9A 5S9
Tél. : (819) 371-6776
Téléc. : (819) 371-6962
Courriel : dr.mauricie@mic.gouv.qc.ca
Site Internet : www.mauricie.gouv.qc.ca

Direction régionale Centre-du-Québec (17)
62, rue Saint-Jean-Baptiste, bureau S-05
Victoriaville (Québec) G6P 4E3
Tél. : (819) 752-9781
Téléc. : (819) 758-4306
Courriel : dr.centre.du.quebec@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Estrie (05)
Édifice Y.-Boucher-Rousseau
200, rue Belvédère Nord, bureau 4.03
Sherbrooke (Québec) J1H 4A9
Tél. : (819) 820-3205
Téléc. : (819) 820-3966
Courriel : dr.estrie@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Montréal (06)
380, rue Saint-Antoine Ouest
Montréal (Québec) H2Y 3X7
Tél. : (514) 499-2550
Téléc. : (514) 873-9913
Courriel : dr.montreal@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Outaouais (07)
Édifice Jos-Montferrand
170, rue de l'Hôtel-de-Ville, bureau 5.200
Hull (Québec) J8X 4C2
Tél. : (819) 772-3131
Téléc. : (819) 772-3981
Courriel : dr.outaouais@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Abitibi-Témiscamingue (08)
180, boul. Rideau, bureau 2.11
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9
Tél. : (819) 763-3875
Téléc. : (819) 763-3496
Courriel : dr.abitibi-temiscamingue@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Côte-Nord (09)
Édifice Paul-Provencher
625, boul. Laflèche, bureau 1.811
Baie-Comeau (Québec) G5C 1C5
Tél. : (418) 295-4050
Téléc. : (418) 295-4885
Courriel : dr.cote.nord@mic.gouv.qc.ca

Centre d'affaires regroupé
454, avenue Ornaud
Sept-Îles (Québec) G4R 3A9
Tél. : (418) 964-8160
Téléc. : (418) 964-8164

Direction régionale Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)
224, boul. Gérard D.-Lévesque, C. P. 579
New Carlisle (Québec) G0C 1Z0
Tél. : (418) 752-2229
Téléc. : (418) 752-2902
Courriel : dr.gaspesie-les.îles@
mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Laval (13)
1555, boul. Chomedey, bureau 250
Laval (Québec) H7V 3Z1
Tél. : (450) 680-6175
Téléc. : (450) 682-1595
Courriel : dr.laval@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Lanaudière (14)
40, rue Gauthier Sud
Joliette (Québec) J6E 4J4
Tél. : (450) 752-8050
Téléc. : (450) 752-8064
Courriel : dr.lanaudiere@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Laurentides (15)
10, rue Saint-Joseph, bureau 308
Saint-Jérôme (Québec) J7Z 7G7
Tél. : (450) 569-3031
Téléc. : (450) 569-3039
Courriel : dr.laurentides@mic.gouv.qc.ca

Direction régionale Montérégie (16)
Édifice Montval
201, place Charles-LeMoyne, bureau 101
Longueuil (Québec) J4K 2T5
Tél. : (450) 928-7456
Téléc. : (450) 928-7465
Courriel : dr.monteregie@mic.gouv.qc.ca

- **MINISTÈRE DE LA RECHERCHE, DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE**

N.B. : En raison d'une réorganisation administrative au 1er janvier 2003, ce Ministère deviendra le ministère des Finances, de l'Économie et de la Recherche, en conséquence les coordonnées dessous pourraient être modifiées.

Accueil du Ministère
1150, chemin Saint-Louis, RC
Sillery (Québec) G1S 4Y9
Tél. : (418) 643-8757
Sans frais : 1-877-511-5889
Téléc. : (418) 528-2565
Courriel : mrst@mrst.gouv.qc.ca
Site Internet : http://www.mrst.gouv.qc.ca

- **MINISTÈRE DES RELATIONS AVEC LES CITOYENS ET DE L'IMMIGRATION**

Bibliothèque administrative
1056, rue Louis-Alexandre-Taschereau
Rez-de-chaussée
Édifice Marie-Guyart
Québec (Québec) G1R 5E6
Tél. : (418) 643-5168
Téléc. : (418) 646-8132
Site Internet : www.mrci.gouv.qc.ca

- **PUBLICATIONS DU QUÉBEC (LES)**

C. P. 1005
Québec (Québec) G1K 7B5
Tél. : (418) 643-5150
Sans frais : 1 800 463-2100
Téléc. : (418) 643-6177
Sans frais : 1 800 561-3479
Courriel : service.clientele@mrci.gouv.qc.ca
Site Internet : http://publicationsduquebec.
gouv.qc.ca/fr/frame/index.html